

Makarone sa mlevenim mesom (2)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** juneceg mlevenog mesa
- **1 pakovanjem** makarona
- **2 vece glavice** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **2** paradajza
- **ili 1 caša** soka od paradajza
- **maloulja**
- **100 g** parmezana

Priprema

Na malo ulja propržite sitno seckani crni luk i malo posolite (da luk pusti vodu). Kad luk sasvim omekša dodajte mleveno meso i zacinite. Meso propržite i prelijte sa dve čaše vode i poklopite. Ostavite da se kuva na tihoj vatri oko sat vremena. Paradajz ogulite sitno naseckajte i dodajte mesu. Sklonite poklopac i uz malo češće mešanje kuvajte dok voda sasvim ne ispari (10-15 minuta). Makarone skuvajte u posoljenoj vodi, procedite i pomešajte sa pripremljenim mesom. Na kraju pospite sa malo parmezana.

Savet