

## *Makarone kapreze*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** makarona
- **200 g** mesnate slanine
- **250 g** ceri paradajza
- **5 dl** pavlake za kuvanje
- **1** jaje
- **200 g** mocarele
- **40 g** parmezana
- **po ukusu** bosiljka
- **1 kašik** mešavine suvog biljnog začina
- **maloulja**

### **Priprema**

Makarone obariti u slanoj vodi, pa ocediti. Mesnatu slaninu iseci na kocke, a ceri paradajz na cetvrtine. Mocarelu izrendati.

Na malo ulja propržiti mesnatu slaninu, dodati ceri paradajz i sve zajedno pržiti na umerenoj temperaturi dok paradajz ne omekša. Dodati pavlaku za kuvanje i zagrevati do tacke kljucanja.

Zatim skloniti sa ringle, dodati makarone, jaje, mocarelu, parmezan i bosiljak po ukusu. Dobro promešati.

Vatrostalnu posudu nauljiti i u nju sipati pripravljene makarone. Po želji posuti rendanim kackavaljem. Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se zapece.

## **Savet**