

Makarone kapreze



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g makarona**
- **200 g mesnate slanine**
- **250 g celi paradajza**
- **5 dl pavlake za kuhanje**
- **1 jaje**
- **200 g mocalele**
- **40 g parmezana**
- **po ukusu bosička**
- **1 kašikamešavine suvog biljnog zacina**
- **maloulja**

Priprema

Makarone obariti u slanoj vodi, pa ocediti. Mesnatu slaninu iseci na kocke, a celi paradajz na cetvrstine. Mocalelu izrendati.

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

Zatim skloniti sa ringle, dodati makarone, jaje, mocalelu, parmezan i bosičak po ukusu. Dobro promešati.

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

Savet