Makaroni sa parmezanom i boranija sa suvom curetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1 kašike**ulja za dinstanje
- **400 g**zelene boranije
- **1**suvi cureci karabatak
- **1 kašicice**suvog zacina
- **1/2 kašicice**bibera
- **1/2 kašicice**pimenta/najkvirc/allspice
- **3 kašicice**slatke aleve paprike
- **1 kašike**oštrog brašna

Testenina:

- **200 g**makarona
- **10 g**rendanog parmezana
- **1 kašika**ulja

Priprema

Na ulju dinstati beli i crni luk, dodati rezanu boraniju, secenu suvu curetinu (skinuti s koske) i kuvati dok ne omekša. Dodati zacine, slatku alevu papriku. Napraviti zapršku od brašna sa malo corbe od boranije, pa to usuti u boraniju. Ostaviti da se ukrcka.

Makarone skuvati u vodi kojoj smo dodali malo soli. Procediti, dodati kašiku ulja, promešati. Na tanjir servirati makarone posute parmezanom i boraniju sa suvim mesom.

Savet