

Posne makarone u sosu od pecurki



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kesica posnih makarona
- 200 g pecurki
- 500 g paradajz pirea
- 5 cena belog luka
- 1 šaka oraha
- 1 krompir
- suvi biljni zacin

Priprema

Obariti makarone.

U posebnu posudu izdinstati, beli luk i pecurke, koje smo prethodno isekli na kockice i dodati izrandan krompir. Kada se to malo izdinsta, dodati paradajz pire i šolju vode. Sve to kuvati 15-20 minuta. Gotovo je kad se stvori gušća masa.

Sos preliti preko makarona i odozgo staviti iseckane orahe (koji daju poseban ukus) i mešavinu zacina.

Jelo je veoma hranljivo i dugo necete imati potrebu za hranom, s obzirom da je posno...