

Adriano pasta



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarone
- 2 šargarepe
- **200 g** slanine
- **4** češnjakabelog luka
- 1 paradajz
- **1** glavica crnog luka
- **150 ml** kisele pavlake
- **100 g** sira
- **po malo** parmezana
- **po malo** ulja
- **po malo** soli
- **po malo** crnog bibera

Priprema

U šerpu sa uzavrelom posoljenom i pouljenom vodom staviti makarone da se kuvaju. Glavicu luka sitno iseckamo i pržimo u tiganju sa zagrejanim uljem. Kada luk omekša dodamo na kockice isecenu slaninu. Kada slanina porumeni dodamo iseckan paradajz, sitno izrendanu šargarepu i naseckane češnjeve belog luka. Pobiberimo, posolimo i promešamo. Dodamo pavlaku, sir i sitno iseckani peršun. Skuvane makarone properemo hladnom vodom i presipamo u dublju ciniju. Preko nanesimo sos a na sos parmezan.

Savet

Veoma ukusna pasta, uverite se, napravite sigurna sam da e vam se dopasti.