

Svinjski ragu s bananama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **3** banane
- **4** paradajza
- **2 glave** crnog luka
- **250 g** makarona
- **maloulja**
- so
- biber

Priprema

Meso isecemo na kocke i pržimo u tiganju sa zagrejanim uljem. Posolimo, pobiberimo, dodamo sitno seckani luk i paradajz isecen na kocke. Poklopimo i ostavimo da se dinsta 45 minuta. Za vreme dinstanja po potrebi dodamo vodu. Kada meso omekša, posolimo, pobiberimo i dodamo banane isecene na krugove. Ostavimo da se dinsta još 15 minuta, pa sklonimo sa šporeta. Uz ovo jelo kao prilog skuvamo makarone. Makarone kuvamo u uzavreloj i posoljenoj vodi. Skuvane makarone properemo hladnom vodom. Sipamo u tanjiru prilikom serviranja ragua. Ukus ragua sa bananama je malo neobicen, slatunjav vrlo malo i veoma, veoma ukusan.

Savet

Iako je jelo s bananama nije slatko ve se samo oseća blagi ukus banana.