

Ljute makarone



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **300 g** pileceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** šampinjona
- **400 ml** kisele pavlake
- **1 kašičica** ljute aleve paprike
- **maloulja**
- **malobibera**
- **malomešavine** zacina

Priprema

Crni luk i pilece meso iseci na kockice, a šampinjone na listice. Makarone skuvati u posoljenoj vodi i ocediti. Na ulju pržiti crni luk, dodati šampinjone, meso i zacine. Pržiti 15-ak minuta pa dodati kiselu pavlaku i ljutu alevu papriku. Preliti makarone.

Savet