

Ljuti umak sa testeninom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za umak:

- **500** gotkoštenog mesa od pilecih bataka
- **3** glavicecrnog luka
- **1** šargarepa
- **1** listlovora
- **3** dlkuvanog paradajza
- **2** dl vode
- **1** kašicicasoli
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **1/2** kašicice ljute aleve paprike
- **1 puna** kašicicaslatke aleve paprike
- **2** kašike brašna
- **maloulja** za prženje
- **1/2** kašicicekarija

Testenina:

- **500** gglatkih makarona

Priprema

Otkostiti meso sa batkova, pa ga samleti. Potom luk i šargarepu iseckati na sitno pa propržiti na malo ulja od prilike 3-5 minuta i dodati samleveno meso. Ostaviti da se dinsta oko 15 minuta pa naliti malo vode i poklopiti. Neka se dinsta jos 15 minuta.

Dok se meso, luk i šargarepa dinstaju u jednu posudu sjediniti, brašno, začine, paradajz i vodu.

Kada je meso gotovo, prelite smesu koju ste namestili preko mesa uz lagano mešanje. Ako smatrate da treba da se doda voda, vi dodajte. Kada provri, skinite sa vatre i poslužite uz prethodno obarene makarone.

Savet