

## **Prelepe makarone**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** makarona bilo koje

#### **Za sos:**

- 3svinjske šnicle
- 3vece šargarepe
- sveži listici peršuna
- **1/2 struka** praziluka
- malobelog luka
- ulje
- so
- suvi peršun
- mleveni biber
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

U posoljenoj i pouljenoj vodi skuvati makarone i ocediti.

Šnicle iseci na tanje štapice. Na malo ulja staviti štapice da se dinstaju (dodati i malo vode). Kada je meso napola gotovo dodati praziluk secen na kolutove, šargarepu secenu na kolutove i sitno seckani sveži peršun. Sve zajedno dinstati.

Pred kraj dodati sitno seckani beli luk, biber, so i suvi biljni zacin. Makarone staviti na tanjur, preko sos i pospite suvim peršunom. Prijatno !:-)

### **Savet**

Zaine stavlajte po ukusu. Ovo makarone su vrlo ukusne i brzo se spremaju, moj muž i sin baš ih obožavaju .