

Makarone sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2 manje glavice** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **200 ml** kuvani paradajz
- suvi biljni zacin
- biber
- **1 pakovanje** makarona
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** pavlake
- **1 list** lovora

Priprema

Iseckati crni i beli luk na kockice i dinstati na ulju. Staviti i lovorov list.

Kada se luk izdinstao, posle 10-ak minuta, dodati mleveno meso.

Uz dodavanje vode dinstati 10-ak minuta. Preliti ga paradajzom, zaciniti i dodati kašiku pavlake i kašiku senfa.

Kuvati oko pola sata, na laganoj vatri. Mešati da ne zagori i poslužiti uz makarone koje su skuvane po uputstvu sa kesice.

Savet

Umesto makarona mogu špagete, pire krompir. :-)