

## *Makarone na grcki nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g makarona
- 200 g feta sira
- 100 g zelenih maslinki
- 200 ml belog vina
- 200 ml supe biber
- 2 glavice crnog luka
- 1 veza mladog luka
- 4 paradajza
- 2 kašike ulja
- 1 kašika mlevene paprike
- bosiljak za ukrašavanje
- so

### **Priprema**

Makarone skuvati prema uputstvu sa pakovanja u slanoj ključaloj vodi.

U međuvremenu ocistiti crni luk i iseci ga na kockice. Ocistiti mladi crni luk, oprati ga i iseci na kolutice. Paradajz preliti vrelom vodom, oguliti mu kožicu, skinuti peteljke, pa paradajz iseci. Ocediti makarone. Zagrejati ulje u tiganju, pa na njemu prodinstati crni luk da postane staklast. Dodati mladi crni luk, pa kratko sve dinstati. Doliti supu i belo vino, pa sve kuvati još 5 minuta.

Makarone dodati luku. Zatim dodati paradajz, pa sve zagrejati. Zaciniti po ukusu solju, biberom i mlevenom paprikom.

Feta sir iseci na male kocke pa ga zajedno sa maslinama dodati testenini i kratko sve zagrejati. Jelo servirati dok

je toplo i ukrasiti listovima bosiljka.