

Makarone sa mlevenim mesom i povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjemakarona**
- **300 gmlevenog mesa**
- **1 glavica** crnog luka
- **2šargarepe**
- **1manja tikvica**
- **2 krompira**
- **1 manja glavicabrokoli**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloulja**

Priprema

Luk crni iseckati i propržiti na malo ulja sa mlevenim mesom. Meso posoliti, dodati biber i suvi biljni zacin i dinstati oklopljeno na manjoj vatri 20- minuta. Povrce (sem bokoli) seckati na kocke, šargarepu na kolutove i kuvati u slanoj vodi da omekša. Makarone skuvati u slanoj vodi i procediti. Sve sjediniti, makarone meso i povrce. Na kraju kratko obariti brokoli i dodati pripremljenom jelu.

Savet