Makarone sa mlevenim mesom (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**juneceg mlevenog mesa
- **1 pakovanje**makarona
- **2 vece glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2** paradajza
- **ili 1 čaša**soka od paradajza
- **malo**ulja
- **100 g**parmezana

Priprema

Na malo ulja propržite sitno seckani crni luk i malo posolite (da luk pusti vodu). Kad luk sasvim omekša dodajte mleveno meso i zacinite. Meso propržite i prelijte sa dve caše vode i poklopite. Ostavite da se kuva na tihoj vatri oko sat vremena. Paradajz ogulite sitno naseckajte i dodajte mesu. Sklonite poklopac i uz malo češce mešanje kuvajte dok voda sasvim ne ispari (10-15 minuta). Makarone skuvajte u posoljenoj vodi, procedite i pomešajte sa pripremljenim mesom. Na kraju pospite sa malo parmezana.

Savet