Slatko - ljuta testenina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veca praziluk
- **2** šargarepe
- **250 g**paradajza
- **1 dl**kuvanog paradajza
- **5 kašika** slatko - ljutog cili sosa
- **1 kašicica** ruzmarina
- **200 g**šunke
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** slatke aleve paprike
- **400 g**makarona
- **po potrebi** so

Priprema

Pripremiti sastojke. Praziluk iseci na kolutove, šunku na kockice, a šargarepu narendati.

Na malo ulja dinstati praziluk, kada je polu dinstan, dodati šargarepu, a zatim i šunku, pržiti oko 15 minuta (ako je potrebno dodati malo vode), zatim dodati paradajz isecen na kockice, kuvani paradajz, cili sos, promešati pa dodati zacine.

Kuvati još 10-ak minuta.

Makarone obariti, ocediti, pa pomešati sa kuvanim sosom.

Poslužiti uz salatu po želji.

Savet

Jako brzo i ukusno, sladi od šargarepe, praziluka i ilija. Ukoliko imate opako ljuti ili sos, razblažiti ga sa malo meda. Prijatno