

Makarone u belom sosu sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa od buta
- **250 g** dimnjene suve slanine
- **400 ml** pavlaka za kuvanje
- **1** **čaš**akiselog mleka
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** mešavina začina
- **1 kaš**icice svežeg sitnog iseckanog peršuna
- **1/2 kaš**icice suvog timijana
- **400 g** makarona
- **1** **manja** **glavica** crnog luka

Priprema

Meso iseci na sitne kockice, slaninu isto na sitne kockice. U vrelu šerpu prvo staviti slaninu da se prži, takoe ona se topi i pritom stvara potrebnu masnocu da se meso izprži, u slaninu dodati sitno iseckan luk i meso ostaviti da se dinsta sve dok tecnost ne ispari i meso bude mekano dodati začine so, biber, mešavina začina, peršun, timijan, dodati pavlaku za kuvanje kiselo mleko. Ostaviti da se malo prokuva... Skuvane makarone promešati sa sosom od mesa i servirati..... Prijatno.

Savet

Timijan nije obavezan, ali daje sosu poseban šmek, peršun može i suv... ali onda 1 mala kašičica.