

# **Makaroni sa povrcem**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 veca glavicacrнog luka**
- **1 vecašargarepa**
- **1 crvena paprika**
- **4 šampinjona**
- **5 kašikaparadajz pirea**
- **po ukususoli**
- **po ukusu bibera**
- **po ukusucili sosa**
- **1/2 kašicicebelog luka u prahu**
- **200 gmakarona**
- **1 kašikaulja**

## **Priprema**

Povrce iseckati sitno na kockice. U šerpu sipati ulje pa dodati luk i šargarepu i na laganoj vatri dinstati desetak minuta potom dodati paprike, šampinjone i pparadajz pire. Krckati na laganoj vatri uz dolivanje vode po potrebi. Sipati so, biber, cili, beli luk u prahu. Krckati dok svo povrce ne omekša. Skuvati makarone po uputstvu sa kesice. Kuvane makarone procediti i dodati sosu dobro promešati i služiti.

## **Savet**

Brz i ukusan ruak.