

## ***Makaroni sa povrćem***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** veka **glavica** crnog luka
- **1** veka **šargarepa**
- **1** crvena paprika
- **4** šampinjona
- **5 kašika** paradajz pirea
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** cili sosa
- **1/2 kašice** belog luka u prahu
- **200 g** makarona
- **1 kašika** ulja

### **Priprema**

Povrće 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 paradajz pire. Krckati na laganoj vatri uz dolivanje vode po potrebi. Sipati so, biber, cili, beli luk u prahu. Krckati dok svo povrće ne omekša. Skuvati makarone po uputstvu sa kesice. Kuvane makarone procediti i dodati sosu dobro promešati i služiti.

### **Savet**

Brz i ukusan ruak.