

Makarone sa slaninom i pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**kosih makarona

Sos:

- **200 g**mesnate slanine
- **300 g**šampinjona
- **300 g**paradajz pelata
- **2 veka** cenabelog luka
- **1 kašicica**suve, majcine dušice
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Ovo, veoma, ukusno jelo sam videla na stranici Kuvanje je lako...to može svako, a objavila ga je Marija Ploh. im sam procitala recept znala sam da cu, morati, da ga napravim. Toplo ga preporucujem svima, koji vole testeninu.

Sos: Slaninu iseci na sitne kockice, šampinjone na deblje listice, a beli luk, sitno, iseckati. Na malo ulja staviti slaninu da se prži. Posle pet minuta ubaciti šampinjone i beli luk. Pržiti, na umerenoj temperaturi, dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile.

Zatim ubaciti, prethodno iseckani, paradajz pelat. Posuti, po ukusu, suvim biljnim zacinom i biberom. Promešati, pa dodati majcinu dušicu. Sve dobro sjediniti, poklopiti i, na tihoj temperaturi, krckati 10-ak minuta.

Dok se sos krcka skuvati testeninu, prema uputstvu sa pakovanja. Skuvanu testeninu procediti i dodati u posudu sa sosom. Dobro promešati i poslužiti.

Savet