

Makaroni sa parmezanom i boranija sa suvom curetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **1 kaš** ikeulja za dinstanje
- **400 g** zelene boranije
- **1** suvi cureci karabatak
- **1 kaš** i cice suvog zacina
- **1/2 kaš** i cice bibera
- **1/2 kaš** i cice pimenta/najkvirc/allspice
- **3 kaš** i cice slatke aleva paprike
- **1 kaš** i ke oštrog brašna

Testenina:

- **200 g** makarona
- **10 g** rendanog parmezana
- **1 kaš** i kaulja

Priprema

Na ulju dinstati beli i crni luk, dodati rezanu boraniju, secenu suhu curetinu (skinuti s koske) i kuvati dok ne omekša. Dodati zacine, slatku alevu papriku. Napraviti zapršku od brašna sa malo corbe od boranije, pa to usuti u boraniju. Ostaviti da se ukrcka.

Makarone skuvati u vodi kojoj smo dodali malo soli. Procediti, dodati kašiku ulja, promešati. Na tanjir servirati makarone posute parmezanom i boraniju sa suvim mesom.

Savet