Pasta Calabria



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **1 (100 g)**celer
- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **4 srednja**paradajza
- **2 lista**lovora
- **2 grancice** ruzmarina
- **300 ml**goveeg bujona
- **po ukusu** so
- **1/2 kašicice**bibera
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **500 g**širokih rezanaca

Priprema

Pripremiti sastojke. Crni luk, beli luk i celer iseci na sitne kockice. Paradajz oljuštiti i iseci na krupnije komade. Listice ruzmarina naseci na sitne komadice.

Na maslinovom ulju dinstati crni luk, kada postane staklast dodati celer, a zatim i beli luk, dinstati par minuta, pa dodati mleveno meso.

Dinstati meso oko 5 minuta, pa dodati zacine, paradajz i naliti bujonom.

Krckati oko 15 minuta. Dok se fil od mesa kuva, u kipucoj slanoj vodi skuvati rezance.

Kuvane i proceene rezance pomešati sa filom.

Poslužiti toplo.

Savet

Preukusno brzo jelo, sa posebnim ukusom od bujona i ruzmarina koji dominira. Paziti koliko se soli stavlja, jer je i bujon slan. Prijatno