

Makarone sa sosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** makarona (po izboru)
- **2 kašike** ulja

Sos:

- **800 g** svinjskog mesa od buta
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **3 češnja** belog luka
- **200 g** šampinjona
- **1 konzerva (240 g)** crvenog pasulja
- **1 konzerva (240 g)** paradajz pelata
- **200 g** kukuruza šećerca
- **140 ml** vrele vode
- **1 kockica** za pileću supu
- **1/2 kašice** timijana
- **1 kašica** origana
- **1/2 vezice** iseckanog peršuna
- suvi biljni zacín
- mleveni biber
- ulje

Priprema

Meso iseci na kocke, srednje velicine. Crni i beli luk sitno iseckati. Šampinjone iseci na listice. Crveni pasulj

isprati pod mlazom hladne vode. Paradajz pelat iseckati na kockice.

U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati iseckani crni luk i dinstati ga, oko, pet minuta. Zatim ubaciti iseckano meso, promešati i dinstati dok ne ispari voda, koju je meso pustilo.

Dodati šampinjone, crveni pasulj, paradajz pelat, kukuruz šećerac i beli luk. Dobro promešati. Smesu posuti sa timijanom, origanom, peršunom, biberom i biozacinom (biber i biozacin dodati po ukusu). Promešati jelo, da se svi sastojci sjedine.

U vreloj vodi razmrviti kockicu supe i sipati preko jela. Jelo krckati na tihoj temperaturi, polupokriveno, sve dok meso ne omekša, a sos se ne zgusne. Povremeno promešati. Gotov sos skloniti sa vatre i držati na toplom (na šporetu).

Makarone skuvati prema uputstvu sa pakovanja. Skuvane makarone procediti i isprati pod mlazom tople vode. U skuvane makarone dodati ulje i promešati ih.

Makarone poslužiti prelivene sa sosom. Prijatno!

Savet