Makarone sa povrcem

Sastojci

Potrebno je:

- 1 srednji patlidžan
- 2 crvene paprike (srednje velicine)
- 300 g makarona
- 3 dl soka od paradajza
- 1 kašika brašna
- 100 g gaude
- so
- biber
- beli luk
- bosiljak
- origano
- ulje

Priprema

Makarone obariti. Papriku, izrendanu na tanke listice, propržiti na vrelom ulju i jakoj vatri, dok ne pocne da miriše. Dodati iseckan patlidžan, koji je prethodno stajao desetak minuta posoljen. Dinstati oko 5 minuta na jakoj vatri, dodati malo vode po potrebi.

Kada voda ispari, umešati kašiku brašna i sok od paradajza. Nakon toga dodati beli luk i ostale zacine. Kuvati nekoliko minuta.

Umešati obarene makarone.

Gaudu seckati ili rendati i staviti gore prilikom služenja.