

Testanina sa telecim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gteleceg mesa seckanog
- **1** glavica crnog luka
- **300** gtestanine
- **2** cenabijelog luka
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **500** ml vode
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Testaninu staviti u vodu da se kuha i posoliti. Zatim kada se skuha iscijediti vodu i dodati malo ulja u nju i promiješati da se ne bi lijepila jedna za drugu. Crni i bijeli luk iseckati, malo prodinstati, dodati meso seckano, dinstati 15 minuta povremeno miješanje. Dodati zacine po ukusu i poklopiti da se dinsta zatim dodavati malo vode, kad bude gotovo kuhanu makaronu staviti na tanjir i preko meso.

Savet

Prijatno