

## **Meso i makarone sa 4 vrste sira**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** makarona
- **1/2** limuna
- **500 ml** pavlake za kuhanje
- **1 veca** glavicacrnog luka
- **2 cene** belog luka
- **1 kesica** makarona sa 4 vrste sira
- **2 kašikesuvog** biljnog zacina
- **2 kašicice** origana
- **2 kašicice** bobiljka
- so
- biber
- ulje
- **400 g** pileceg filea

### **Priprema**

Skuvati makarone u slanoj vodi. Pileci file staviti u ciniju posoliti i pobiberiti sipati preko sok od pola limuna. Kada su makarone skuvane staviti da se ocede lepo od vode.

U šerpu ili tiganj staviti ulje da prekrije dno. Iseci crni luk i 1 cenu belog luka. Staviti da se dinsta.

Dok se luk na tihoj vatri dinsta iseci meso na kockice. Kada je luk staklast ubaciti meso da se i ono proprži.

Dok se meso prži spremamo preliv. U ciniju sipamo kesicu makarona sa 4 vrste sira, preko toga sipamo neutralnu pavlakulepo sjediniti da ne ostane grudvica. Beli luk sitno iseckati i ubaciti u preliv sipati so, biber, vegetu, bosiljak i origano po ukusu (ko voli zacinjenije neka stavi više origana on daje mnogo lep ukus pogotovo kad se sjedini sa 4 vrste sira).

Kada su luk i meso lepo isprženi ubaciti makarone i prelitи prelivom kuvati 10tak minuta i gotovo.

### **Savet**

Ovo je veoma ukusno i jednostavno jelo. Uz ovo ja nista više ne pravim. Veoma lak i jeftin ruak.