

Makarone sa sosom od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **350 g** mlevenog mesa
- **1 kašičica** soli
- **1 mala glavica** crnog luka
- **300 ml** vode
- **500 ml** soka od paradajza
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** zacina
- **maloo** origana
- **maloulja**

Priprema

Makarone skuvati po uputstvu sa pakovanja i ocediti ih.

Na zagrejanom ulju propržiti mleveno meso. Posoliti i mešati dok meso ne promeni boju, dok ne potamni. Usuti vodu, dodati sitno secen luk i dinstati oko 15 minuta na umerenoj temperaturi.

Usuti sok od paradajza i dodati šećer. Kuvati još oko 15 minuta. Pred kraj kuvanja dodati zacin i origano.

Skloniti sa ringle, poklopiti i ostaviti da odstoji 10 minuta.

U tanjire staviti makarone i preliti ih sosom. Ili u serpu sa sosom usuti i makarone, promesati pa sipati u tanjire.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet