

Tavuklu makarone



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3**karabataka pileca
- **1** šolja vecagraška
- **1,5** šoljaseckane šargarepe
- **1** glavicacrnog luka
- 2paprake sveže
- **2** kašicicesoli
- **350** gmakarona
- **2**jajeta

Priprema

Uzmite šargarepu i grašak stavite na dno šerpe. Dodajte preko karabatake i crni luk. Nalijte vodom 4 prsta od karabataka i da vam uvek bude toliko vode dok se kuva. Po potrebi nalivajte. Kada se skuva piletina sipajte makarone, dodajte seckanu papriku i kuvajte još 10 minuta dok se ne skuvaju makarone. Procedite a supu iskoristite kasnije.

Vratite makarone sa piletinom i povrcem u šerpu. Imacete masnoce od piletine pa ne treba dodavati ulja. U vrelu masu razbijte dva jajeta i samo grubo sve izmešajte koliko jaja da se razbiju. Kuvati još nekoliko minuta da se jaja skuvaju. To je možda minut dva svega. Ovo je za tri porcije. Po ukusu možete dodati ljutu papriku svežu.

Savet

Ovo sam iskreno pravila za goste po prvi put. I mogu vam rei da je odlian recept. Ne samo za veeru nego i za ruak. Pridržavala sam se originalnog recepta i osim ljutog ne treba ništa dodavati. Pa prijatno :)