

Korzicki lonac



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **140 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjemakarona**
- **300 gsvinjskog mesa**
- **600 gjuneceg mesa**
- **100 gkackavalja**
- **100 gslanine**
- **1 glavicacrnoj luka**
- **150 mlbelog vina**
- **4 cenabelog luka**

Priprema

Makarone kuvamo u uzavreloj vodi. U tiganju sa zagrejanim uljem pržimo parcice juneceg i svinjskog mesa. Dodamo sitno seckani luk, crni i beli, slaninu isecenu na tanku parcad i parcad isecenog paradajza. Nalijemo oko 800 g vode, dodamo belo vino posolimo, pobiberino poklopimo i ostavimo da se kuva 2h. Skuvane makarone properemo hladnom vodom. Sadržaj tiganja sa mesom i povrcem presipamo u posudu za pecenje. Dodamo makarone, narendamo kackavalji pobiberimo, poprskamo sitno seckanim peršunom, pobiberimo belim biberom, dodamo preostali sadržaj tiganja i preostale makarone. Poprskamo rendanim kackavaljem. Pecemo 30 minuta na 200 C.

Savet

Jeste malo duži proces pripreme ali to se radi na tihoj vatri da ne mora da se stoji uz šerpu sve vreme.