

Posne makarone "bolonjez"



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona ili špageta
- **1** vecaglavica crnog luka
- **100 g** sojinih ljuspica
- **100 g** mešanog povrca
- (šargarepa, zelen, paškanat...)
- **500 g** + **3-4** paradajza ili pola litre soka
- **200 g** posnog sira
- **1 kašičica** vrganja u prahu
- **1 kašičica** origano
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **2** cenabelog luka
- **po ukus** so
- biber
- aleva paprika
- ljuta paprika
- **po potrebi** ulje

Priprema

Sitno iseckan crni luk propržiti dok ne porumeni, u to dodati alevu papriku, a nakon toga paradajz koji ste prethodno izmiksali ukoliko koristite svež. U to dodati sitno rendano povrce, potopljene i oceene sojine ljuspice, sitno seckan beli luk, vrganj. Kuvati oko pet minuta, pa dodati so, biber, origano, ljutu papriku, tj, sve zacine.

Makarone ili špagete obariti delimicno, kuvati ih nekoliko minuta. Ocediti ih i dodati u sos, pa prokuvati još

nekoliko minuta. Sir izrendati ili iseckati na sitnije kockice. 3-4 paradajza isto iseckati na sitnije kockice ili koristi cherry paradajz. Na svaku porciju staviti paradajz i sir.

Savet