

Rajkove makarone u sosu od praziluka i malina



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona
- **100 g** malina
- **200 g** praziluka
- **100 g** njeguške prsute
- **2 dl** neutralne pavlake
- **50 g** sira trapista
- **1** jaje
- **2 češnj**a bijelog luka
- **1 kašika** šećera

Priprema

Maline izgnjeciti, dodati im šećer i promiješati dok se šećer ne rastopi. Skuvati makarone. Praziluk i njeguški pršut isjeci na dugacke trake, a bijeli luk na parcice i staviti ih u tiganj da se prže na maslinovom ulju. Kada se poprže dodati malo vode i prethodno izgnjecene maline. Posoliti, pobiberiti, dodati mješavinu zacina, ružmarin i bosiljak. Na kraju dodati pavlaku i kuvati na tihoj vatri tri minuta. U sos dodati makarone i dinstati još minut. Kada skinemo sa vatre dodati jedno neumuceno jaje i dobro promiješati.

Savet

Služiti uz bijelo vino po želji.