

Makarone sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona
- **300 g** mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **5** cenabelog luka
- **1/2** tomatela
- **2** paradajza
- **malo** origana
- **malo** bibera
- **malo** miroije
- **malo** suvog biljnog zacina
- **200 g** govcijeg belog sira

Priprema

Makarone kuvati 10 minuta u slanoj vodi, isprati i ocediti. U vecoj šerpi upržiti crni luk, beli luk, dodati mleveno meso i krckati još 2-3 minuta. Dodati sitno iseckan paradajz, tomatelo, zacine i kuvati još 5 minuta. Sos preliti preko makarona, i narendati sir preko svega. Naravno, uz jogurt ili pavlaku... =)

Savet

Za prave gurmane!