

# MAKARONČKI



## SLASTNI MURIJEVI MAKARONČKI S PIŠČANČJE-CVETAČNO OMAKO



### SESTAVINE (za 6 majhnih želodčkov)

- 250 g cvetače
- 500 g mletega piščančjega mesa
- 1 čebula
- 2 stroka česna
- 2 dcl paradižnikove kaše
- 2,5 dcl zelenjavne jušne osnove (ali vrele vode in 1/2 zelenjavne jušne kocke)
- sol
- poper
- 330 g makarončkov
- 1 žlička sladke mlete paprike
- 1/2 žličke muškatnega oreščka
- olivno olje

### PRIPRAVA:

V kozici segrejte 2 žlici olja in na segretem olju prepražite seseckljano čebulo. Ko se čebula zmehča, dodajte seseckljan česen. Potem v kozico stresite mleto meso in ga pržite toliko časa, da najprej spremeni barvo, potem spusti vodo in se na koncu še prepraži – približno 10 minut.

Cvetačo seseckljajte na manjše koščke, ne smejo biti večji od mletega mesa. Na popraženo mleto meso dajte cvetačo, začimbe, posolite, popoprajte in dobro premešajte.

Dodajte še paradižnikovo kašo in zelenjavno jušno osnovno.

Kuhajte najprej pokrito 15 minut, potem pa še odkrito 5 minut. Medtem v vreli in soljeni vodi skuhajte makarončke in skuhane dobro odcedite. Omako poskusite ter dosolite in dopoprajte, če je potrebno.

Na kuhanе makarončke prenesite toliko omake, da jo ti popijejo in okusni Murijevi makarončki so pripravljeni!

