

# Makarule i pašticada

## Makarule

300 g brašna  
malo ulja  
3 dl vode

## Pašticada

500 g crnog luka  
500 g junetine bez masnoće  
1 zelena paprika  
2-3 lista lovora  
1 kašičica suvog peršuna  
1 kašika slatke začinske paprike  
1 kašika suvog začina  
400 g paradajz pelata  
3 suve šljive  
3 čena belog luka  
mleveni biber  
bosiljak  
1 dl belog vina  
voda  
ulje

## Za serviranje

rendani kačkavalj  
svež peršun

## Način pripreme

1. Umesiti testo tako što se u brašno doda ulje, pa zatim uz mešenje dodaje voda sve dok se ne dobije kompaktno testo. Ostaviti testo da odstoji oko 30 minuta. Formirati makarule tako što se manji komad testa tanji oko tankog štapića da se dobije što duža šuplja testenina. Testeninu ostaviti da se suši na kuhinjskoj krpi i kuvati kada je pašticada već gotova.

2. U šerpi odgovarajuće veličine zagrejati ulje i na ulju propržiti luk i sitnije isečenu papriku. Kada luk i paprika malo omekšaju, dodati meso isečeno na komade veličine zalogaja. Meso opeći da dobije koricu. Nastaviti kuvanje uz mešanje i dodavati sve ostale sastojke i začine. Na kraju dodati i vodu da sve ogrezne. Ostaviti da se kuva na tihoj vatri 2 sata. Povremeno promešati i dodati vodu po potrebi. Pred kraj dodati vino i peršun i ostaviti da se još malo kuva.

3. Servirati toplo, preko vrućih kuvanih makarula stavi rendani sir, pa zatim pašticadu. Po želji, preko pašticade staviti rendani kačkavalj i sitno seckan svež peršun.