

# Paprikaš sa makaronima – Ragu alla Napoletana – Domaća varijanta

## Paprikaš sa makaronima – Ragu alla Napoletana – domaća varijanta

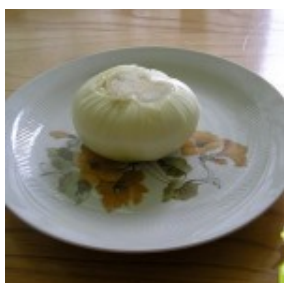
Ukusno jelo jednostavno za pripremu, probrani ali jeftini sastojci:

1. Meso svinjsko 500 grama (prošarano masnoćom)



meso svinjsko  
komadi

2. Crni luk 1 glavica



crni luk  
oljušten

3. Beli luk 2-3 čena



beli luk  
oljušten

4. Šargarepa 3 kom 150 grama



šargarepa  
oljuštena

5. Vino belo 3dl



belo vino 3 dl

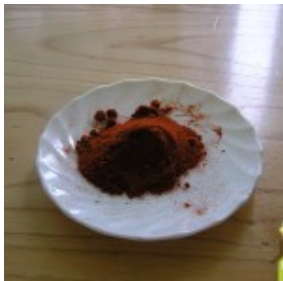
6. Paradajz sok 7 dl



paradajz sok

7dl

7. Paprika crvena slatka mlevena 2 supene kašike



Paprika crvena  
slatka mlevena

8. Bosiljak sušeni 2 kafene kašike



Bosiljak  
sušeni

9. Lovor list 2-3 komada



Lovorov list

10. Ulje jestivo suncokretovo 1/2 dl



Ulje jestivo  
suncokretovo

11. So kuhinjska, Biber mleveni crni



So kuhinjska  
Biber crni  
mleveni

12. Makaroni 400 grama



makaroni 400  
grama

priprema sastojaka za

**Paprikaš sa makaronima – Ragu alla**

# Napoletana – domaća varijanta

1. Svinjsko meso isečemo na krupne kocke



Svinjsko meso  
sečeno na  
krupne kocke

2. Crni luk 1 glavica isečemo na sitno



Crni luk sečen  
na sitno

3. Beli luk usitnimo (najbolje kroz presu)



Beli luk  
usitnjen

4. Šargarepu isečemo na kockice



Šargarepa  
isečena na  
kockice

priprema jela

## Paprikaš sa makaronima – Ragu alla Napoletana – domaća varijanta

1. U lonac sipamo 1/2 dl ulja jestivog suncokretovog, da se dobro zagreje



Ulje jestivo  
suncokretovo  
1/2 dl da se  
zagreje

2. Dodajemo svinjsko meso sečeno na krupnce kocke (2×2 cm)



Svinjsko meso  
sečeno na  
kocke dodajemo  
u zagrejano  
ulje

pržimo dok ne uhvati boju sa svake strane



svinjsko meso  
pržimo dok ne  
uhvati boju sa  
svake strane

3. Dodajemo kuhinjsku so, biber, crvenu slatku mlevenu  
papriku, crni luk, beli luk, šargarepu



so biber  
paprika crni  
luk beli luk  
šargarepa

promesamo, dinstamo 1-2 minuta



Paprikaš pre  
dodavanja  
belog vina

4. Sipamo belu vino u lonac, ostavimo da ključa nekoliko minuta ( dok miris vina koji se širi iz lonca znatno ne oslabi )



Paprikaš u  
koji smo  
dodali belo  
vino

5. Dodajemo paradajz sok u lonac, promešamo, **kada počne da ključa smanjujemo jačinu ringle na 3**



Paradajz sok  
dodajemo u  
paprikaš



6. Ubacujemo u lonac 2 kafene kašike suvog bosiljka i 2-3 lovorova lista



Bosiljak i lovorov list dodajemo u paprikaš

7. Poklopimo, povremeno mešamo, ostavimo da se kuva oko 1h 30 minuta



Paprikaš poklopimo kuva se oko 1h 30 minuta povremeno promešamo

8. Dodajemo 2dl vruće vode, ubacujemo makarone 400 grama



Makarone  
dodajemo u  
paprikaš

pojačamo ringlu na 5, mešamo, kuvamo 3-4 minuta



Paprikaš sa  
napola kuvanim  
makaronima

9. Sklonimo sa ringle, poklopimo i ostavimo da odstoji 8-10 minuta (makarone koje sam koristio imaju navedeno vreme kuvanja 12 minuta), serviramo i poslužimo



Paprikaš sa  
makaronima –  
Ragu alla  
Napoletana

Prijatno  
Troškovnik za jelo

**Paprikaš sa makaronima – Ragu alla**

# Napoletana – domaća varijanta

1. Meso svinjsko 500 grama – 310 dinara/kilogram –155 dinara
2. Makaroni 400 grama – 46 dinara
3. Vino Belo 3dl – 270 dinara / 1 litar – 90 dinara
4. Paradajz sok 7dl – 108 dinara / litar – 76 dinara
5. Šargarepa 150 grama – 110 dinara / kilogram – 16.5 dinara
6. Crni Luk 1 glavica – 10 dinara
7. So kuhinjska, biber crni mleveni, ulje, bosiljak sušeni, beli luk, paprika crvena mlevena, lovorov list– ne više od 40 dinara

---

155+46+90+76+1

6.5+10+40 = **433.5 dinara**