

Paprikaš sa makaronima – Ragu alla Napoletana – Domaća varijanta

Paprikaš sa makaronima – Ragu alla Napoletana – domaća varijanta

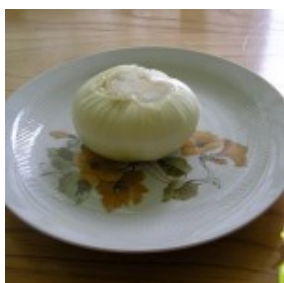
Ukusno jelo jednostavno za pripremu, probrani ali jeftini sastojci:

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 ringla 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**