Špagete u sosu od lisicara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **400 g**lisicari
- **1 pakovanje**špageta
- **1 kašicica** soli
- **4 kašike**ulja
- **50 g**rendanog parmezana

Priprema

Pecurke zajedno sa crnim lukom usitniti u blenderu pa staviti u tiganju sa uljem da se prži. Malo posoliti, dodati malo vode pa dinstati oko dvadeset minuta. Skuvati špagete, ocediti ih pa ih preliti smesom iz tiganja. Služiti posuto parmezanom.

Savet