Testenina sa mlevenim mesom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**spiralne testenine

Sos:

- **400 g**mešanog mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **1 manja konzerva**crvenog pasulja
- **1 manja konzerva**kukuruza šecerca
- **1/2 l**pasiranog paradajza sa zacinima
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Iseckati sitno crni luk i staviti ga da se dinsta, na malo ulja. Posle pet minuta dodati mleveno meso, posuti biberom i zacinom, dobro promešati i nastaviti sa dinstanjem, uz povremeno dolivanje vrele vode. Dinstati dok se meso potpuno ne uprži.

Pasulj i kukuruz dobro isprati pod mlazom tople vode i dodati u isprženo meso. Sipati i pasirani paradajz i dobro promešati. Ako je potrebno dodati još biozacina. Krckati još 10-ak minuta, na tihoj vatri, i iskljuciti. Ostaviti sos na toploj ringli.

Testeninu skuvati, po uputstvu sa pakovanja. Skuvanu testenini proceditі i oprati pod mlazom tople vode.

Testeninu ubaciti u pripremljeni sos, dobro izmešati i poslužiti toplo.

Savet