

Pica špagete



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**špageta
- 2jajeta
- 1srednji paradajz
- **200 g**šampinjona isecenih na listice
- **1 glavic**acrnog luka isecena na rebarca
- **100 g**suhomesnatog (po izboru)
- **300 g**kackavalja
- suvoi biljni zacin
- biber
- origano
- **2 kašicice**aleve paprike
- kecap

Priprema

Skuvati špagete u posoljenoj vodi, kojoj je dodato malo ulja. Skuvane špagete procediti i ostaviti da se malo prohlade.

U odgovarajucoj posudi umutiti jaja, pa dodati alevu papriku, suvi biljni zacin i biber (po ukusu) i sjediniti.

Umucenu masu prelitati preko prohlaenih špageta i dobro promešati. Okruglu tepsiju dobro podmazati, pa izruciti špagete sa jajima. Poravnati.

Preko poprskati sa kecapom i posuti origanom. Zatim izrendati pola kackavalja, pa poreati isecen luk - salamu - isecene pecurke - paradajz isecen na polukrugove - druga polovina izrendanog kackavalja.

Staviti u, prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni, da se pece, oko 20 minuta.

Savet