

# **Špagete sa belim mesom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje špageta**
- **300 gbelog mesa**
- **100 gslanine**
- **2 cašekisele pavlake**
- **po ukususu**
- suvi biljni zacin
- biber
- origano

## **Priprema**

Špagete skuvati u slanoj vodi sa malo ulja. Slaninu sitno iseckati i staviti u tiganj, da se zagreva na umerenoj vatri. Kada pocne da se topi, dodati sitno iseckano belo meso i pržiti dok piletina ne dobije zlatnu boju. Pred kraj prženja dodati zacine po ukusu, promešati, dodati kiselu pavlaku, promešati da se sjedini i skloniti. Preliti preko špageta. Služiti toplo.

## **Savet**

Uместо špageta mogu se koristiti makarone.