Tjestenina sa mljevenim mesom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mljevene junetine
- **2 glavice**crnog luka
- **1 cen**bijelog luka
- **zacini**so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika
- chilli
- peršun ili origano
- **300 ml**pasiranog paradajza

I još:

- **1 pakovanje**tjestenine

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk. Kada luk postane staklast, dodati mljeveno meso. Propržiti meso, pa zaciniti, po ukusu. Preliti sa malo vode, pa kuhati 15-tak minuta. Zatim preliti pasiranim paradajzom, pa na laganoj vatri krckati još 10-tak minuta. Dok se meso krcka, skuhati tjesteninu. Kuhanu tjesteninu poslužiti sa gotovim mesnim umakom.

Savet