

Rimski špageti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** šargarepe
- **500 g** šampinjona
- **1** vezaperšuna
- **500 g** špageta
- **200 ml** supe od povrca
- **1** cenbelog luka
- **malobibera**
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Šargrepu iseci na kockice, a šampinjone na listice. Špagete bariti u posoljenoj vodi. 5 minuta pred kraj dodati kocke šargarepe, a zatim procediti. Na ulju pržiti šampinjone, dodati beli luk, supu, so i biber. Kad ispari tečnost, skloniti sa šporeta, umešati seckan peršun i špagete sa šargarepom. Poslužiti toplo.

Savet