

Špageti sa pilecim mlevenim mesom u umaku



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**špageta
- **300 g**pileceg mlevenog mesa
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malotucane** ljute paprike

Za umak:

- **malomaslinovog** ulja
- **1 kašik**amekog brašna
- **malokristal** šecera
- **200 ml**kuvanog soka od paradajza
- **100 ml**vode
- **malomajcine** dušice
- **1 prepuna kašik**azacina Sos za špagete
- **malosoli**

Priprema

Na malo maslinovog ulja propržiti pilece mleveno meso oko 10-15 minuta. Proprženom mesu dodati malo soli malo bibera mlevenog, malo tucane crvene paprike i dobro izmešati.

U vecu šerpu staviti vodu, malo soli i malo ulja staviti na vatru i pustiti da provri. U vrelu vodu staviti špagete i

kuvati 10 minuta. Nakon 10 minuta šerpu skinuti sa vatre i poklopiti te ostaviti poklopljeno 10 minuta. Špagete procediti i isprati toplom vodom.

Priprema umaka: Soku od paradajza dodati malo majcine dušice, 1 prepunu kašiku zacina Sos za špagete i 100 ml vode i dobro kašikom izmešati. Na malo maslinovog ulja propržiti brašni i malo šecera te preliteri sa mešavinom soka od paradajza i zacina. Kuvati na srednjoj temperaturi oko 10 minuta. U kuvani umak dodati proprženo mleveno meso.

Kuvane špagete preliteri sa sosom od paradajza i posuti rendanim parmezanom.

Savet

Moj stari dobri recept "izvu?en" iz zaborava!!! Prijatno!!!!