

Špagete s tomatellom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **500 ml** tomatella
- **1** kašičica crnog bibera
- **1** kašičica suvog biljnog začina
- **3-4** cenabela belog luka
- **1/2** kašičice soli
- **1** prstohvat peršuna
- **2-3** kašike kecapa
- **3** kašike maslinovog ulja
- **400 g** špageta

Priprema

Na maslinovom ulju propržiti glavicu crnog luka sitno isecenog, da dobije zlatno žutu boju. Dodati mleveno meso i dinstati na laganoj vatri 15-ak minuta pa dodati tomatello, so, biber, začina. Kreckati još malo da se sjedine sastojci i na kraju dodati beli luk. Ovim sosom preliti već obarene špagete i ukasiti po želji.

Savet