

Pica špagete (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**špageta
- **1 glavica**crnog luka
- **300 g**mlevenog mesa
- 2sveža paradajza
- **100 g**rendanog kackavalja
- **1 kašika**brašna
- **50 ml**mlake vode
- **po želji**sol, suvog biljnog zacina, bibera, origana

Priprema

Crni luk sitno iseckati, a paradajz oljuštiti i iseci na kockice. Na malo ulja propržiti sitno seckan crni luk, dodati mu mleveno meso i dinstati dok suvišna tecnost ne ispari. Zaciniti solju, suvim biljnim zacinom, biberom i origanom po želji.

Preko mesa sipati iseckan i oljušten sveži paradajz i dinstati 5-6 minuta, (da se paradajz ne raskuva sasvim).

Špagete obariti prema upustvu sa pakovanja. Zatim ih procediti, preliter ih hladnom vodom, ponovo procediti i sipati ih u dublju tepsiju ili vatrostatnu posudu (u kojoj ce se peci u rerni). Preko obarenih špageta sipati smesu od mlevenog mesa i paradajza, a preko toga mešavinu od 50 ml mlake vode i kašike brašna.

Sve prekriti rendanim kackavaljem, posuti sa još malo origana i staviti u dobro zagrejanu rernu. Peci na 230 stepeni oko 15 minuta. Iseci na kocke ili parcice (kao picu) i služiti.

Savet