

Moje lasanje od špageta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **nekoliko** cenova belog luka
- **1** svež paradajz
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **1** pakovanje špageta
- suvi biljni zacin
- biber
- origano
- so
- ulje

Priprema

Crni luk iseckati i zajedno sa belim lukom propržiti na ulju.

Zatim dodati mleveno meso.

Zatim iseckani paradajz i propržiti. Zaciniti suvim biljnim zacinom, biberom i origanom.

Skuvati špagete. Sipati ih u podmazan pleh.

Zatim preliti pripremljenom smesom. Zapeći u unapred zagrejanoj rerni. Poslužiti iseceno na parcad.

Savet

Najtoplije preporučujem. Za promenu lazanje sa špagetama.