

Špageti Milanese



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** špageta

Za sos:

- **1/2 kg** svinjskog mesa od buta
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **250 g** šampinjona
- **1 kesica** zacina Špageti Milanese
- **2 kašikeljutnice**
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Meso iseci na sitne kockice, a luk na rebarca. Šampinjone iseci na listice.

Na malo ulja staviti meso da se dinsta. Posuti ga sa suvim bilnjim zacinom i biberom, po ukusu. Dolivati, po malo, vode, da meso omeša. Ubaciti iseckani luk i dinstati dok luk ne postane kašast. Dodati pecurke i pržiti dok ne ispari voda koju su pecurke pustile. Na kraju dodati ljutenicu i dobro promešati, da se ljutenica sjedini sa ostalim sastojcima.

Kesicu sosa pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, pa ubaciti u smesu sa mesom. Dinstati 10-tak minuta i

skloniti sa vatre.

Špagete skuvati prema uputstvu i servirati ih sa sosom. Prijatno!

Savet