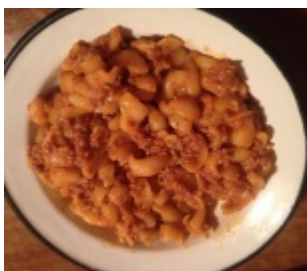


Testenina sa mlevenim mesom (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine po želji

Za nadev:

- **350 g** mlevenog mesa
- **250 ml** paradajz sosa
- **400 g** šampinjona
- **70 g** parmezana
- **1,5** kašičice soli
- **2** glavice crnog luka
- **maloulja**

Priprema

Testeninu staviti da se kuva. U tiganj sipati ulje i sitno iseckati crni luk. Kada luk postane proziran dodati mleveno meso i posoliti. Sitno iseckati pecurke pa ih dodati u tiganj. Kada se isprži dodati sos od paradaiza i krckati još 10-tak minuta na tihoj vatri. Kada su testenina i sos gotovi sjediniti sve i posuti parmezanom.

Savet

Jako ukusno. Prijatno!