

Špagete u sosu od pecuraka i mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** špageta

Za sos:

- **1** glavica crnog luka
- **300 g** mlevenog mesa
- **100 g** šampinjona
- **400 g** paradajz pirea
- **1 kašicica** soli
- suvi peršun
- biber
- mješavina začina
- **2** cesnjabelog luka

Priprema

U posoljenu i pouljenu vodu kuvati špagete.

Na ulju dinstajte sitno seckani crni luk i dodajte šampinjone seckani na listice. Posolite i dodajte peršun. Sve to na laganoj vatri dinstati.

Kada su šampinjoni na pola gotovi dodati mleveno meso, proprži malo i dodati pola čaše vode. Sve to lagano dinstajte.

Dodati paradajz pire, so, biber i mešavinu začina po ukusu. Sve to da se krčka desetak minuta, pred kraj dodati beli luk.

Za to vreme špagete isprati pod mlazom mlake vode i ocedite ih.

Pomešajte špagete i sos i ti je to. Prijatno!!

Savet

Količina začina se dodaje po ukusu.