Špagete sa mlevenim mesom, šampinjonima i paradajzom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevenog mesa
- **300 g**šampinjona
- **2**paradajza srednje velicine
- **3-5 dl**kuvanog paradajza
- **po izboru**zacini
- **300-400 g**špageta/makarona po izboru

Priprema

Na malo masti staviti mleveno meso da se isprži. Dobro ga zaciniti biberom i staviti malo suvog biljnog zacina. Meso je gotovo kada svo promeni boju. Tada dodati naseckane šampinjone. Preko njih staviti malo suvog biljnog zacina, sve izmešati i na pola poklopiti šerpu. Dodavanje vode nije potrebno, jer ce je šampinjoni pustiti u velikoj kolicini (nece zagoreti!). Sada možete dodati i crvenu zacinsku papriku ili cili papriku, ukoliko želite da vam preliv bude ljutnjikav.

Kada skoro sva voda koju su pustili šampinjoni ispari dodati sitno naseckan i prethodno oljušten paradajz.

Pošto smesa baci koji kljuc, probati i zaciniti po želji. Bibera nikad dosta kad sa mlevenim mesom nešto spremam, a vi po želji :)

Kada uocite da se paradajz stopio sa smesom dodati i kuvani paradajz u onoj kolicini u kojoj želite da vam preliv bude gust tj. redak. Po dodavanju kuvanog paradajza dodati kašicicu šecera (da bi ubio kiselost), suvog biljnog zacina po potrebi i najmanje 3 kašicice origana.

Špagete/makarone skuvati po uputstvu sa kesice i servirati po želji :) Prijatno :)

Savet