

Špageti Decanjeze



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** špageta
- **300 g** mlevenog mesa
- **4** veća svea paradajza
- **1 kašičica** origano
- **3** šargarepe, izrendane
- **1** kukuruz šećerac
- **50 g** rendanog parmezana
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo propržimo mleveno meso, pa dodamo oljušten paradajz. Verujem da većina zna ali ipak da zapišem. Svež paradajz se ljušti za čas posla, ako ga na vrhu malo unakrsno zasecete. Kad voda provri, ubacite paradajz. Za desetinu sekundi videćete kako se ljuska otpustiti. Izvadite i oljuštite. Pažnja vruće!

Ako ste koristili veliki lonac, sad samo dodate soli i spustute špagete u njega. Zavisno od toga da li volite al dente (na zub), kuvate 10 minuta. Ukoliko i vi kao deca volite da budu malo mekše, kuvate još 10-tak minuta. U tiganju sa mlevenim mesom ubacimo paradajz isecen na cetvrtine. Dodamo izrendano povrće (kukuruz rendan sa klipom), so, biber i origano.

Onda sve fino spojimo i pospemo rendanim parmezanom. Decanjeze rucak može da pocne.

Savet

Ne nisam nikako pogrešila u naslovu. Ime ovih špageta nisam ak ni ja izmislila, nego jedan klinac koji je bio kod nas na ruku. Ve sam pisala o mojim receptima sakrivaima. Kad pravim nešto što deca vole ali obavezno ako je mogue da ne upada previše u oi, onda sakrijem tu razno izrendano ili iseckano povre. Moja devojica misli da sam napravila Špageti Bolonjeze i tako je rekla svom malom drugaru. Medjutim on kad je probao kaže: A ne, ovo nije bolonjeze, ovo je Decanjeze :). Uz prekorne poglede priznam, jeste stavila sam još neke sastojke ali je sasvim ukusno. Oni naravno sve pojedu, a ime ostalo.