

Domace brze špagete



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**slaninice
- **500 ml**domaceg paradajza
- **1 kašcica**origana
- **1/2 šoljice**vode
- **1 kašika**brašna
- **1**jaje
- **300 g**špageta

Priprema

Slaninu iseckanu na kockice propržiti na ulju, kada je hrskava. Preko nje sipati paradajz iz flaše. Smanjiti temperaturu i krckati.

Vodu i brašno sjediniti i dodati u sos. Zatim i origano, krckati još 15-20 minuta i sos je gotov.

U provrelu vodu sipati malo soli, špagete, kuvati ih dok ne postanu meke. Kada su gotove, procediti i isprati mlakom vodom.

Servirati špagete i sos.

Savet

Brzo a ukusno jelo.