Špageti ala svekrva



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** špageta
- **600 g** juneceg i svinjskog mlevenog mesa
- **500 g** mlevenog paradajza
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **1 list**lovora
- **malo**crvene slatke paprike
- **2 glavice**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **malo**bibera

Priprema

Prvo izdinstati crni luk, pa dodati junece i svinjsko mleveno meso. Dinstati 10-ak minuta, dolivati vodu. Zatim, dodati beli luk, tako što ga presecete na pola i ubacite u smesu na 10 minuta, pa ga izvadite. Dodajte mlevenog paradajza i nastaviti sa dinstanjem. Zacinite.

Zatim skuvajte špagete. U slanoj i malo pouljenoj vodi skuvati špagete.

Savet

Ovo jelo sam prvi put jela kod svekrve, i jako mi se dopalo. Ukus je fenomenalan. Mižete malo dodati zapraške, samo malo brašna razmutiti u vodi i dodati, a i ne morate, dinstati do željene gustine. Prijatno.