

Špagete Mediteraneo



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 manje tikvice
- 100 g praziluka
- 300 g junetine
- 60 g maslina bez kostica
- 1 grancicaruzmarina
- 1,5 dl gustog kuvanog paradajza
- 50 ml belog vina
- 1 kašika putera
- 1 kašika maslinovog ulja
- 2 cenabela luka
- so
- biber

Priprema

Iseckati praziluk, masline na sitnije komade.

U tiganj dodati puter, ulje i beli luk, nakon 10tak sekundi dodati i seckani praziluk i kratko izdinstati. Nakon minut dodati i mleveno meso, masline, paradajz i vino. Posoliti i pobiberiti. Dodati grancicu ruzmarina. Poklopiti tiganj i kuvati tj krckati uz povremeno mešanje oko 20tak minuta.

Mašinicom ili nožem za špagete istrugati tikvice. Na svaki tanjir dodati špagete, preko ukrckano meso i dekorisati sa kojom maslinom i grancicom ruzmarina. Prijatno!!!

Savet