

Špagete na moj nacin (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šnicle** juneceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** mlada luka
- **2** šargarepe
- **5** **cvetova** brokolija
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **1** listlovora
- **1/2** **kese** špageta

I još:

- **1** kiselo mleko
- **1** **kašika** pavlake

Priprema

Prvo na malo vode izdinstat iseckan crni luk, zatim dodati na kockice iseckane šnicle i dinstati 30 minuta, uz stalno dolivanje vode. Zatim iseckati šargarepu, perica od mladog luka i dodati u meso, doliti vode i nastaviti sa dinstanjem.

Pri kraju zaciniti i dodati cvetove brokolija (njima treba 5-7 minuta da se skuvaju). Zatim, dodati pavlaku i kiselo mleko i kuvati 10ak minuta. U posebnu šerpu skuvati makarone.

Savet

Ovo jelo je nastalo sluajno. Trebao je biti krompir - paprikaš, ali pošto nisam imala ni krompir ni papriku, napravila sam ovaj divan preliv za špagete. Prijatno.