

Špagete sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa (mešanog)
- **1 velika glavic**acrnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **1/2 l**tecnog paradajza
- **2 kašike** paradajz pirea
- **po želj**iso
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun
- **po želj**itestenina
- permezan

Priprema

Sitno iseckati crni luk i jedan cen belog luka. Propržiti na ulju i kad luk postane staklast dodati meso. Mešati sve vreme da se meso skroz rasturi i bude rastresito. Zatim dodati paradajz tecni i pire. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri 15-20 minuta uz povremeno mešanje da meso ne zagori. Na kraju dodati zacine i preostali beli luk. Kuvati još 10 minuta. Špagete skuvati i služiti sa sosom i parmezanom.

Savet