

Testenina sa mlevenim mesom u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Sos:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- so
- krupni crni biber
- origano
- suvi biljni zacini
- **5 dl** paradajz sos

Testenina:

- **1 ke** spiralne makarone

Priprema

Crni luk oljuštiti, iseckati i pržiti u zagrejanj šerpi sa uljem. Zatim dodati mleveno meso i fino ispržiti dok ne dobije boju. Dodati zacine, možete neke druge pored ovih nabrojanih. Nakon nekoliko minuta dodajete paradajz sos i 1 dl vode. Krcati još 5 minuta i gotovo.

Testeninu možete kuvati istovremeno kada pocinjete praviti sos. Kada je gotova isprati hladnom vodom i ostaviti da se ocedi. Zatim dodajete u šerpu sa sosom i sve zajedno promešati.

Savet

Vrlo jednostavno i ukusno :)