

Špagete sa mesom i sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pasiranog paradajza
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- beli luk u prahu
- **1 kesica** dodatak za špagete
- ulje
- biber
- zacin
- peršun
- **500 g** špagete

Priprema

U šerpu sipati pasirani paradajz i staviti da se kuva na tihoj vatri.

Zatim sitno iseckani crni luk staviti sa malo ulja da se proprži, a zatim dodati mleveno meso.

Kada se uprži dobro, kesicu dodatak za špagete razmutiti u hladnu vodu (ja otprilike sa 200 grama vode) i sipati u uprženo meso. Sastavljeni deo kuvati i pržiti još 2-3 minuta.

Špagete naliti vrucom vodom i staviti na šporet da se skuvaju.

Kada se paradajz ukuva sjediniti sa mesom i dodati po potrebi biber, zacin, peršun, beli luk i držati na tihoj vatri

još 3 minuta. Ja dodam brašno pomešano sa vodom i jedno jaje umutim i sjedinim.

Špagete skuvane procedim.

I serviram.

Savet

Moj Vam je savet ko voli da doda sira. mmmm preukusno je :-)