

## Zoza za špagete



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300** gmlevenog goveeg ili svinjskog mesa
- **200** gsvežih šampinjona
- **1 manja glavic**acrnog luka
- **3 kašike**kecapa

### Zacini:

- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**origano
- **po ukusu**bosiljak
- **1 list**lovora
- **2 kašike**brašna

## Priprema

Ispržiti luk dok ne postane staklast zatim dodati šampinjone i dinstati dok ne omeknu. Dodati mleveno meso i prelivati vodom. Dinjstati sat-sat ipo i kad nestane vode dodati brašno, upržiti 1 minut pa sipati kecap i dodati vodu. Ostaviti da se ukreka. Služiti toplo sa dodatkom rendanog parmezana, sira ili kisele pavlake. Prijatno!

## Savet