

Špageti Milanese



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mljevenog mesa
- **300 g** šampinjona
- **300 g** špageta
- **1** kesica prelive za špagete Milanese

I još:

- **2-3 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Na vrelo ulje stavite meso i sjeckane šampinjone da se dinstaju oko 10 minuta. Kesicu za špagete Milanese rastvoriti u 300 ml vode i dodati dinstanom mesu i šampinjonima. Dinstati još 20 minuta.

Špagete skuvati u slanoj vodi.

Služiti toplo uz kiselo mlijeko ili salatu.

Savet