

Špageti (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta

Sos:

- **500 g**mljevenog mesa
- **300 g**crnog luka
- **400 ml**paradajz-soka
- **100 g**paradajz-pirea
- **2-3** cenabelog luka
- **po ukusu**soli
- bibera
- origana
- cubrice
- peršunovog lista

Priprema

Na maslinovom ulju dinstati sitno seckan crni luk, dok ne pocne da se zgušnjava. Dodati beli luk isecen na listice, a potom i mljeveno meso. Smanjiti vatru, pa naliti paradajz-sok i dodati paradajz-pire. Poprasiti jednom kašicom šecera, da ubije kiselost. Krckati sos na tihoj vatri dvadesetak minuta. Pred kraj, zaciniti sos po ukusu, dodati origano, cubricu i sitno seckan peršunov list. Špagete skuvati po uputstvu na kesici, pa preliti sosom.

Savet