

# **Špageti sa pilecim mlevenim mesom u umaku**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150 g špageta**
- **300 g pilecog mlevenog mesa**
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **malotucane ljute paprike**

### **Za umak:**

- **malomaslinovog ulja**
- **1 kašikamekog brašna**
- **malokristal šecera**
- **200 ml kuvanog soka od paradajza**
- **100 ml vode**
- **malomajcine dušice**
- **1 prepuna kašikazacina Sos za špagete**
- **malosoli**

## **Priprema**

Na malo maslinovog ulja propržiti pilece mleveno meso oko 10-15 minuta. Proprženom mesu dodati malo soli malo bibera mlevenog, malo tucane crvene paprike i dobro izmešati.

U vecu šerpu staviti vodu, malo soli i malo ulja staviti na vatru i pustiti da provri. U vrelu vodu staviti špagete i

kuvati 10 minuta. Nakon 10 minuta šerpu skinuti sa vatre i poklopiti te ostaviti poklopljeno 10 minuta. Špagete procediti i isprati topлом vodom.

Priprema umaka: Soku od paradajza dodati malo majcine dušice, 1 prepunu kašiku zacina Sos za špagete i 100 ml vode i dobro kašikom izmešati. Na malo maslinovog ulja propržiti brašni i malo šecera te preliti sa mešavinom soka od paradajza i zacina. Kuvati na srednjoj temperaturi oko 10 minuta. U kuvani umak dodati proprženo mleveno meso.

Kuvane špagete preliti sa sosom od paradajza i posuti rendanim parmezanom.

## **Savet**

Moj stari dobri recept "izvuen" iz zaborava!!! Prijatno!!!!