

Gnezdašca sa mesnim sosom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za gnezda:

- **1 pakovanje**špageta
- **2 kašike**ulja

Potrebno je:

- **2 glavice**crnog luka
- **1 manja**šargarepa
- **500 g**mlevene svinjetine
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **1 kašičica**aleve paprike
- **1 kašičica**soli
- **1 kašičica**mešavine suvog biljnog zacina

i još:

- **1 kašika**brašna
- **3 kašike**ulja
- **par komada**mariniranih šampinjona
- **2 dl** mleka
- **2 kašike** kajmaka
- origano
- **1 kašičica**soli

Priprema

Sitno iseckati crni luk, pržiti ga na ulju dok ne postane staklast, zatim dodati malo vode da ogrzne. Rendanu šargarepu i mleveno meso sjediniti pa dodati u šerpu pa lukom. Promešati i dodati zacine. Sve zajedno, dinstati dok meso ne bude gotovo. Kada je gotovo dodati mu kuvani paradajz. Sacekati da provri i skinuti sa vatre.

U drugu šerpu propržiti brašno na ulju, zatim dodati sitno seckane marinirane pecurke. Promešati pa dodati kajmak i so... Naliti mlekom i mešati od brilike 5 minuta. Potom skinuti sa vatre i posuti origanom.

Sos sa mariniranim pecurkama sipati u šerpu sa mesom. Sjediniti ih.

Skuvanje špagete preliterati sa 2 kašike ulja, formirati gnezdašca, u sredini stavljati po kašiku mesnog sosa koji ste spremili.

Savet

Gnezdašca posuti parmezanom..ko voli.