

Pasta Milaneze



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **1 glavica**crnog luka
- **300 g** mlevenog mesa
- **4 kašike**brašna
- **150 ml**ulja
- **1 kašika**šecera
- **4 dl**kuvanog paradajza iz flaše
- **po potrebi**vode
- **100 g**kackavalja
- **po ukusu**so
- biber
- suvi biljni zacini
- origano

Priprema

Špagete obariti u posoljenoj i pouljenoj vodi, procediti i ostaviti sa strane.

Na malo ulja ispržiti sitno seckani luk da postane staklast, pa dodati mleveno meso i zacine po ukusu. Pržiti dok meso ne promeni boju.

Za sos zagrejati 150 ml ulja, pa ispržiti brašno tako da dobije zlatno-žutu boju. Naliti paradajz i vodu po potrebi pa mešati dok se ne dobije sos željene gustine. Dodati i 1 kašiku šecera i zacine po ukusu.

Na tanjir rasporediti špagete, preliti sosom koji ste pomešali sa mlevenim mesom, narendati kackavalj i odmah poslužiti.

Savet