

## Špagete sa pecurkama u kari sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **0,5** dlulja
- **2** glavicecrnog luka
- **400 g**šampinjona
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**brašna
- **1 kašicica**karija
- **2 dl**vode
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloperšuna**
- **350 g**špageta

### Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk. Dodati šampinjone iseckane na listice, posuti suvim zacinom i pržiti 10-ak minuta, uz povremeno mešanje. Zatim dodati brašno i kari. Naliti vodom, kuvati na laganoj vatri 15-20 minuta, a pred kraj zaciniti solju i biberom. Skuvati špagete, ocediti i preliter ih pripremljenim sosom.

### Savet