

Venecijanske špagete



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje špageta
- 600 g mlevene junetine
- 100 g dimljene slanine
- 1 šargarepa sitno iseckana
- 1/2 struka sitno iseckanog celera
- 1 glavica crnog luka
- 6 kašika paradajz soka
- 4 kašike kisele pavlake
- 100 ml crnog vina
- 100 ml tople vode
- 50 g putera
- ruzmarin
- majcina dušica
- bosiljak
- parmezan
- biber
- so

Priprema

Na puteru izdinstati sitno iseckan crni luk, šargarepu i celer. Dodati sitno iseckanu slaninu i sve zajedno propržiti nekoliko minuta. Staviti mleveno meso, promešati i ostaviti da se prži oko 10 minuta. Zatim, sipati paradajz sok, vino, so, biber i ostale zaccine. Naliti toplom vodom i poklopljeno kuvati na tihoj vatri 40 minuta uz povremeno mešanje.

Špagete kuvati u dosta slane vode 20 minuta pre serviranja. Podeliti ih u 4 tanjira, preliteri sosom, na svaki staviti

po kašiku pavlake i posuti parmezanom.