

## Špagete alla Mikely



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 500 g špageta (barilla)
- 3 kašike paradajz pirea
- 1,5 kašika brašna
- 1 kašika pavlake
- ulje
- pršuta
- zacina
- so
- biber
- šecer
- origano
- sir-gauda ili edamer (po zelji)

### Priprema

Propržiti kašiku i po brašna na ulje, potom sipati 3 kašike paradajz pirea. Onda smanjiti ringlu na pola snage i dolivati vodu i lagano miješati do željene gustine.

Na drugoj ringli na tihoj vatri propržiti isjeckanu pršutu i dodati u sos koji se krcka. Potom dodati malo zacina, soli, šecera i supenu kasiku pavlake. Na vrh kasike bibera i sve to zamutiti i ostaviti par minuta da krcka.

Kada se špagete skuvaju, preko izrendati sir na sitno i onda preliti sos.

Topi se u ustima