

## Šampinjon špagete



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 pakovanja** špageta
- **1 glavica** crnog luka
- **400 g** šampinjona
- **3** paprike
- **2** šargarepe
- **1 dl** soka od paradajza
- **1 dl** belog vina
- **1 kašika** slatke aleve paprike
- **maloulja**
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po ukusu** majcine dušice

### Priprema

Špagete obariti na uobicajen nacin, ocediti ih i isprati pod mlazom hladne vode. Luk iseci na rebarca, papriku na krupnije komade, šampinjone na listice, a šargarepu na kolutice. Na malo ulja staviti luk da se prži na umerenoj vatri. Nakon nekoliko minuta dodati mu šargarepu, zatim papriku, a kasnije i šampinjone.

Sacekati da se sve lepo proprži nekih 10- ak minuta i da pecurke puste vodu. Posoliti i dodati zacine po ukusu. Zatim dodati paradajz sok i belo vino. Ostaviti još malo da se krcka kako bi miris vina ispario. Pred kraj prženja dodati kašiku aleve paprike. Promešati kako bi se sve lepo sjedinilo i kuvati još nekih 7- 8 minuta.

Špagete preliter toplim sosom od šampinjona i poslužiti.

**Savet**