

Špageti Milanese



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kgšpageta

Za sos:

- 1/2 kgsvinjskog mesa od buta
- 1 veka glavica crnog luka
- 250 gšampinjona
- 1 kesica zacin Špageti Milanese
- 2 kašikeljutenice
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Meso iseci na sitne kockice, a luk na rebarca. Šampinjone iseci na listice.

Na malo ulja staviti meso da se dinsta. Posuti ga sa suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu. Dolivati, po malo, vode, da meso omekša. Ubaciti iseckani luk i dinstati dok luk ne postane kašast. Dodati pecurke i pržiti dok ne ispari voda koju su pecurke pustile. Na kraju dodati ljutenicu i dobro promešati, da se ljutenica sjedini sa ostalim sastojcima.

Kesicu sosa pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, pa ubaciti u smesu sa mesom. Dinstati 10-tak minuta i

skloniti sa vatre.

Špagete skuvati prema uputstvu i servirati ih sa sosom. Prijatno!

Savet