Špagete na drugi nacin



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**šupljih ili obicnih špageta
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **malo**maslinovog ulja
- **50 g**parmezana
- **200 ml**kuvanog paradajza
- so
- biber
- bosiljak

Priprema

U tiganj stavite 2-3 kašike maslinovog ulja, dodajte sitno seckani crni luk i posolite. Dinstajte uz povremeno dolivanje vode dok luk ne omekša.

Zatim dodajte mleveno meso i kratko propržite. Nalijte vodom odprilike 2 caše, dodajte zacine, poklopite i kuvajte na tihoj vatri oko pola sata. Pred kraj dodajte kuvani paradajz i kuvajte još 10-15 minuta, ako je potrebno dodajte još malo vode.

U dublju posudu sipajte vodu, dodajte so ulje i stavite vodu da prokljuca. Kada voda prokljuca stavite špagete i kuvajte da omekšaju.

Procedite i isperite pod mlazom hladne vode. Dodajte dve kašike ulja, promešajte pa pospite parmezanom.

Kalup za mafine podmazite uljem pa stavite špagete.

Zatim preko špageta sipajte kašiku kuvanog paradajza.

Dodajte meso.

Pa opet kašiku kuvanog paradajza i na kraju pospite parmezanom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15-20 minuta.

Kada se jelo malo prohladi izvadite na tanjire, ukrasite po želji i poslužite.

Savet

Uživajte.