

Špagete veseli leptir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabnog luka
- **300 g**kecapa
- **300 g**salame
- **200 g**sira

Priprema

Crni luka iseckati na sitno pa dinstati na malo ulja i vode. Kada luka dobije zlatnu boju zgnjeceni beli luka dodati i kecap. Pustiti da malo prokuva na tihoj vatri. U ovu smesu dodati sitno seckanu salamu i sira. Špagete kuvati u slanoj i zamašcenoj vodi. Zatim ih procediti. Špagete servirati na tanjir, dodati smesu od kecapa pomešanu sa salamom i sirom. Preko špageta po želji dodati kiselu pavlaku.

Savet