

Špagete sa umakom od šargarepe



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g špageta
- 4 l vode
- 2 kašičice soli
- 2 kašičice ulja

Za umak:

- 250 g šargarepe
- 6 paradajza
- 1 glavica crnog luka
- 400 g mlevenog mešanog mesa
- 2 kasike ulja
- 1/2 kocke za supu
- 2 kasicice mlevene crvene paprike
- 1 kašičica cimeta
- 3 kasike kecapa
- biber
- so

Priprema

Crni luk oljuštiti i sitno iseckati. Šargarepu oljuštiti i iseci na tanke kolutove. Paradajz oljuštiti, odstraniti mu zelene delove i iseci na krupne komade. Zagrejati ulje i na njemu pržiti crni luk. Dodati meso i pržiti dok ne promeni boju. U meso umešati kocku za supu, šargarepu i paradajz. Posoliti, dodati biber i mlevenu crvenu papriku, pa dinstati desetak minuta na umerenoj temperaturi. Dodati kecap i cimet. Skloniti sa vatre i ostaviti na toplom mestu.

U vodu dodati so, sipati ulje i zagrijati do ključanja. Staviti špagete i kuvati ih oko 8 minuta ili prema uputstvu sa pakovanja. Ocediti i preliti umakom. Servirati odmah.