

## Špagete u crvenom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g** špageta
- **300 g** mlevenog juneceg mesa
- **4** pecene paprike
- **3** dl gustog paradajz soka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašika origana
- so
- biber
- za posipanje parmezan

### Priprema

U ključaloj i slanoj vodi skuvati špagete. Za to vreme pripremiti sos. Na malo ulja propržiti meso i belu luk, dodati biber i so. Kad voda ispari dodati seckane pecene paprike i pržiti sve nekoliko minuta. Na kraju sipati paradajz sok i origano, sve izmešati i krckati oko 5 minuta. Špagete ocediti, preliteri sosom i posuti parmezanom.

### Savet

Umesto pečenih paprika možete staviti 5 kašika ajvara.