

Špagete (3)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** špageta
- **500 g** svežih šampinjona
- **150 g** slaninice
- **100 g** šunke ili pecenice
- **1 konzerva** paradajz pelata
- **po želji** origano
- **po želji** mozzarella sir

Priprema

Špagete obariti u vodi sa prstohvatom soli i par kapi ulja. Slaninu i šunku iseckati na manje komadice pa propržiti u teflonskom tiganju. Šampinjone ocistiti, iseckati na željenu velicinu pa dodati u tiganj. Kada su šampinjoni dinstani dodati paradajz pelat i ostaviti oko 5-10 minuta da se krcka.

Špagete sipati u tanjir, preliti pripremljenim prelivom, narendati sirom i posuti origanom.

Savet