

Špageti sa zelenišem



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**špageta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**ulja
- **3-4 l**vode

Sos:

- **500 g**mlevenog mesa (po izboru i ukusu)
- **1 š**argarepa veka
- **1** koren persuna
- **1**paštrmak
- **1 veka glavica**crnog luka
- **500 ml**kuvanog paradajza

Zacini za sos:

- **2-3 kašicice**soli
- **1 kašicica**belog bibera (ili crnog)
- **1 kašika**masti (puna)
- **1 pr**sohvatorigana

Priprema

Iseckati šargarepu, koren peršuna i pastrmak na sitne kockice i staviti u šerpu sa punom kašikom masti. Dok se to polako upržiava sitno iseckati glavicu luka i ubaciti u šerpu. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Kada se to uprži na pola dodati mleveno meso i umešati ga sa svime u šerpi. Stalno mešati dok se meso skoro do kraja ne uprži.

Kada je meso pri kraju prženja dodati paradajz i izmešati sve i ostaviti da provri. Kad provri smanjiti renglu na najmanje i mešati dokle god mast ne ispliva na površinu. Tada je sos gotov.

U veliku šerpu staviti vodu, posoliti i dodati ulje i po uputstvu sa pakovanja od špageta skuvati ih.

Ocesiti vodu iz špageta i servirati ih sa vrućim sosom.

Savet

Što se tie izbora mesa najbolje je mleveno mešano (svinjetina i junetina). Pazite sa belim biberom, ljuci je od crnog pa se stavlja manje od crnog. Bitno da se špagete ne slepe je da se odmah ocede iz vode i isperu sa mlakom kako se ne bi potpuno ohladile ako se isperu hladnom vodom. Odozgo možete narendati kakavalj. U sos možete dodati ljutu crvenu papriku ako hoete da bude malo pikantnije.