Micine špagete



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za sos:

- **400 g**mlevenog juneceg mesa
- **1 kutija**topljenog sira (trouglovi)
- **2 dl**kuvanog paradajza ili tuba paradajz pirea
- **2.kašicice**majorana
- **po ukusu**so

Za testeninu:

- **500 g**špageta
- **malo**soli

Za rendanje:

- **200 g**kackavalja ili trapista

Priprema

Na ulju u šerpi propržiti meso dok voda koju meso pusti ne ispari. Pržiti meso još 2-3 minuta.

Trouglove sira ocistiti od folije.

Onda dodati sir u meso i neprestano mešati dok se sir ne istopi i sjedini sa mesom.

Kad je sir potpuno istopljen sipati paradajz i decilitar vode.

Kad provri dodati so i jednu kašicicu majorana.

Kuvati sos dok meso ne bude meko i dok se masa ne zgusne, oko 25-30 minuta. Desetak minuta pred kraj dodati i drugu kašicicu majorana.

Dok se sos kuva staviti vecu šerpu sa vodom da provri.

Kad provri voda sipati malo soli i špagete koje rukom raširite u šerpi.

Kuvati ih po uputstvu da budu al' dente.

Skuvane ih procedite.

Služiti ih tako što treba sipati špagete u tanjir, po njima sipajte željenu kolicinu sosa, a po njemu narendajte sir i sve lagano izmešajte i uživajte.

Savet

Ovaj sos je moj muž osmislio pre skoro 40 g i od tada su nam najomiljenije. Sos je sjajnog ukusa koji mu daje spoj topljenog sira, paradajza i majorana. aša crnog vina uz ove špagete upotpunjuje užitak.