

Špageti s prelivom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **500 ml** soka od paradajza (kuvanog)
- **2-3 kašike** brašna
- **1** suvi lovorov list
- **1 kašičica** suvog bosiljka
- **malo** bibera
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **500 g** špageta

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo masti ili ulja. Kad luk omekša dodati mleveno meso i zajedno pržiti na tihoj vatri dok tečnost ne ispari. Zatim dodati seckani beli luk i zaciniti. Dodati brašno, promešati i sipati kuvani paradajz. Krckati na tihoj vatri još oko pola sata.

U šerpi sa dosta vode, po uputstvu sa kese, skuvati špagete. Servirati!

Savet

Ukusno je i posuti malo rendanim kakavaljem.