

Paštašuta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 vez za zeleni za supu
- 300 g teleceg mesa
- 2 glavice crnog luka
- 50 g ulja
- 1 mala tuba paradajz pirea
- 400 g šargarepe
- parmezan
- so
- paprika
- ruzmarin
- žalfija

Priprema

Oprana i nastrugana zelen, sinto iseckan crni luk i samleveno meso malo se proprži na ulju. Ovome dodamo paradajz pire, malo soli, paprike, ruzmarina i žalfije. Sve ovo dinstatmo, uz stalno mešanje, na tihoj vatri dok ne postane meko. U meuvremenu špagete skuvamo u mnogo vode koja je slabo posoljena i prelijemo sokom od mesa. Na kraju se jelo pospe parmezanom.