

Brzinska vecera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **125 g**špageta
- **200 g**šunke
- **100 g**dimnjenih viršli
- **1 glavic**acrnog luka
- ulje za prženje
- suvi biljni zacin
- **1 kašicica** slatke aleve paprike
- biber
- **1/2 kašicice** origana
- **2 cen**abelog luka

Priprema

Skuvati špagete u slanoj vodi po uputstvu sa kesice. U tiganj sipati malo ulja, narezati crni luk na rebarca i šampinjone na listice, propržiti dok šampinjoni ne omekšaju, dodavati po kašiku dve vode u kojoj su se kuvale špagete, zatim dodati šunku secenu na kockice i viršle secene na kolutove, propržiti sve, stalno dolivati po malo vode iz špageta. Kada je pred kraj kuvanja dodati skuvane špagete, zacine (so, biber, suvi biljni zacin, alevu papriku i origano) i sitno seckani beli luk. Sve još propržiti kratko i služiti uz kecap, majonez ili cili sos.

Savet

Ukusna veera kada nemate mnogo vremena za pripremu.