

Darkove špagete



Sastojci

Potrebno je:

- ulje ili mast (zavisi na cem u kuvate)
- 1 pakovanje Frikomovog mešanog povrca za corbu
- 0,550 kg mlevenog mesa
- 1 l tomatele
- so
- bosiljak
- špagete

Priprema

Na ulju ili masti propržite luk, dok ne dobije "staklastu" boju. U luk dodati mešano povrce. Dinstati par minuta, a zatim u to dodati meso. Kada se meso izdinsta, zaliti sa Tomatelom (toliko da pokrije meso).

Posoliti i staviti bosiljka, po želji (mnogi ga ne vole u jelima, ali da jelu jedan specifican ukus. Probala sam i bez njega, ali nije tako lepo). Ako niste sigurni za kolicinu, malo po malo stavlajte, pustite da malo prokuva pa probajte.

U narednih 40-ak minuta, dolivati Tomatelu (kad primetite da je isparilo-dospete), dok je skroz ne potrošite i dok smesa ne postane skroz gusta.

Skuvati špagete i sve pomešati. Ja kuvam u srednjem tefalovom voku, bude FUN i to imamo dva dana da jedemo.

Jelo je jednostavno, a da prste polžete... PRIJATNO!