

Špagete sa sosom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je;

- **1 pakovanje**špageta
- **1 kašicica**soli
- **1 l**vode
- Sos:
- **500 g**mljevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1**sos za špagete
- **500 g**paradajz sosa
- **2**paradajza
- **po ukusu**sos
- **2 kašike**brašna
- **100 ml**margarina

Priprema

Vodu staviti da uzavri dodati špagete osoliti i staviti da se skuhaju gotove špagete iscijediti i ostaviti da se hlade.

Sos: crni luk što sitnije iseckati. U tiganju dodati margarin i staviti na šporet da se zagrije. Zatim dodati luk i propržiti dodati mljeveno meso osoliti i staviti da se prži oko 20 minuta. Dodati brašno i miješati oguliti paradajz i iseckati na sitno i odma dodati u meso zatim staviti sos od paradajza i sos za špagete i pržiti to oko 40 minuta. Možete i duže pržiti.

Po želji servirati.

Savet

Pržiti meso što više možete ljepše je.