

Špagete sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gm** mlevenog mesa
- **2-3 glavice** crnog luka
- **1 cešan** belog luka
- **2 šargarepe**
- **po potrebi** ulja
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **150 ml** crnog suvog vina
- **nekoliko grancica** svežeg peršuna
- **1 pakovanje** špageta
- **po ukusu** zacini (bosiljak, origano, kari, biber)
- **2 kašičice** aleva paprike

Priprema

Očistiti crni i beli luk. Iseckati na kockice. Šargarepu oprati i narendati ili sitno saseckati. Staviti u nauljeni dublji tiganj da se uprži. Dodati so i malo vode. Mešati stalno sve dok povrce ne omekša. Kada omekša dodati mleveno meso i sjediniti ga sa povrćem. Dodati so po ukusu, malo bibera, karija, origana i bosiljka. Sjediniti pa dodati i alevu papriku. Sjediniti i sipati paradajz. Krckati da paradajz malo uvrije i sjedini se sa smesom. Zatim dodati i crno vino. Krckati kratko pa umešati sitno seckani peršun i skloniti sa šporeta.

špagete skuvati u posoljenoj vodi i kuvane isprati hladnom. Staviti u tanjir i preliti sosom.

Savet

Jako ukusne. Sos možete koristiti i sutradan, ako ga ostane, jer je jako ukusan. Može se preliti i preko nekih makarona. Prijatno :)