

Šumadijski špageti



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg špageta
- 1 manja glavica crnog luka
- 3 cena belog luka
- malo ulja
- 100 g suve slanine
- 350 g mlevenog mesa
- 250 g opranih i iseckanih šampinjona
- 100 g iseckanih maslinki
- 1/2 kašičice bosiljka
- 1/2 kašičice origana
- 400 ml vode
- 1 kesica prelive za špagete (vitaminka)
- 3 kašike kecapa

Priprema

Kada se baci pogled na namirnice, potrebno za ovo jelo, cini se da treba puno vremena za pripremu. Naprotiv kada se pripreme sve namirnice, potrebno je 20-25 minuta.

Na malo ulja izdinstati crni i beli luk zajedno. Dodavati: iseckanu slaninu, mleveno meso, malo promešati, 2-3 minuta, pa dodati, šampinjone, maslinke, bosiljak, origano, vodu, i celu kesicu prelive za špagete. Dodati 3 kašike keca, pa i ako je potrebno malo zacina.

Prokuvati 4,5 l vode, dodati malo soli i neku kap ulja, spustiti špagete, promešati, da vri 1 minut, ponovo promešati i poklopiti, skloniti sa šporeta, da stoji 15 minuta. Procediti i oprati hladnom vodom.

Probajte, pa ako je dobro pozovite nas na rucak. Prijatno!