

# Špagete u kremastom sosu sa spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g**špageta
- **600 g**belog pileceg mesa (otkošćenog)
- **50 g**maslaca
- **100 g**crnog luka
- **3 veka cešnjabelog** luka
- **2 kašike**paradajz pirea
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **100 g**spanaca
- **1/2**srednjeg limuna (sok)
- **200 g**feta sira
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- ulje

## Priprema

Belo pilece meso iseci na kockice. Crni i beli luk sitno iseckati. Spanac iseci na trake. Feta sir izdrobiti viljuškom.

U odgovarajucu posudu (najbolje bi odgovarala posuda sa teflonskim dnom, da se ne lepe sastojci) staviti ulje da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckano meso. Posuti ga sa biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Promešati i na srednjoj temperaturi ga ispržiti. Dok se meso prži skuvati špagete po uputstvu sa pakovanja. Skuvane špagete procediti i ostaviti na stranu. Prženo meso prebaciti u tanjir i držati ga na toplom.

U posudu gde se pržilo meso dodati maslac i otopiti ga. Ubaciti iseckani crni luk i pržiti ga dok ne dobije blago braonkasto boju, na srednjoj temperaturi. Dodati beli luk i paradajz pire. Promešati. Zatim, dodati pavlaku za kuvanje, promešati i kada pavlaka provri ubaciti feta sir. Na tihoj temperaturi, uz povremeno mešanje, pustiti da se sir otopi. Dodati spanac, promešati i krckati jedan minut. Dodati sok od limuna i prženo meso. Promešati. Na kraju ubaciti špagete, dobro ih sjdiniti sa sosom i poslužiti.

## **Savet**