

Špageti (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **300 g** paradajz pelata
- **1** glavica crnog luka
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** origano
- **400 g** špageta
- **200 g** parmezana

Priprema

Na ulju blago propržimo usitnjeni luk, dodamo mleveno meso i paradajz pelat začini po ukusu sipamo malo vode i kuvamo 15 minuta na tihoj vatri dok voda izpari. Špagete skuvamo po uputstvu sa kesice procedimo i serviramo preko testenine sipamo željenu količinu preliva i pospemo rendanim parmezanom.

Savet

Služimo toplo.