

Grčki špageti



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za sos:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** **veca** glavica seckanog crnog luka
- **1** **rendana** šargarepa
- **2** **cen**abelog luka
- **500 ml** tečnog paradajza
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **1** **šaka** rendanog žutog sira po želji
- (kackavalj, gouda, edemer, mocarelu...)

Ostalo:

- **oko 300-400 g** skuvanih špageta
- **oko 200 g** rendanog sira od pre pomenutog

Priprema

U šerpi upržiti luk, zatim dodati šargarepu, beli luk i meso. Ostaviti sve da se lepo uprži i da meso porumeni.

Dodati paradajz sos, ali ako meso pusta puno svog soka dodavajte paradajz pomalo. Gustina sosa je neka srednja. Ostavite malo da se paradajz ukuva, par minuta uz mešanje. Na kraju dodajte pola pavlake za kuvanje, umešajte 2-3 min i sklonite sa vatre. Ja sam u vrec sos dodala i šaku rendanog sira, koji se odmah istopi a sos bude kremastiji.

U vatrostalnoj ciniji pospite malo sosa na dno.

Zatim polovinu kuvanih špageta.

Pa skoro sav sos ostavite oko 3-4 kašike sa strane.

Pa ostatak špageta na sos. Preko njih one 3-4 kašike sosa, pa preko ostatak pavlake za kuvanje.

Pospite rendanim sirom i peci u rerni na 180 stepeni oko 40 minuta. Prijatno.

Savet

Ne znam zašto se zovu grke špagete. Teni paradajz sok možete zameniti sa seckanim paradajzom iz konzerve jer i on je u sosu a soniji je. Moja deca su od malih nogu volela ovaj recept jer kad su špagete gotove isecete ih lepo na kocke i lakše se jedu, bez puno uvrtanja viljuškom i prosipanja.