

# Špagete sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **100 grkobasice**
- **2 cenabelog luka**
- **100 gseckane dimljene slanine**
- **100 gseckanih šampinjona**
- **1/2 kašiciceljute papricice**
- **malo peršuna**
- **po ukusu soli, bibera**
- **400 gparadajz pelata**
- **1 kašikašecera**

### I još:

- **250 gšpageta**

## Priprema

U tiganj sipajte ulje pa na njemu ispržite 1 glavicu crnog luka, dodajte 100 g kobasice secene na kolutove, dodajte malo belog luka, 100 g seckane slanine i dalje pržite.

Dodajte 100 g seckanih šampinjona, malo ljute paprike i peršun. Zacinite po ukusu.

Na kraju dodajte 400 g paradajz pelata i 1 kašiku šecera.

U sudu sa provrelom vodom skuvajte špagete.

Na tanjur sipajte špagete pa preko njih smesu iz tiganja.

### **Savet**