

# **Špagete sa mlevenim mesom (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** mlevenog svinjskog mesa
- **3 glavice** crnog luka
- **100 g** dimljene mesnate slanine
- **1 l** paradajz sosa
- **1 kašika** šecera
- **po ukusu**, mleveni crni biber
- **po ukusu** bosiljak
- **po ukusu** origano
- **100 g** sira po želji

### **I još...**

- **400 g** špageta

## **Priprema**

Skuvajte špagete u puno vode sa malo soli i malo ulja. Kada voda prokljuca, pokrijte špagete i ostavite dok pripremate sos. Ostavite ih na ringli.

U tiganju na šporetu dinstajte tri glavice crnog luka koje ste prethodno usitnili u secku. Po potrebi dodajte vode da ne zagori i dinstajte dok ne postane staklast. Dodajte zatim dimljenu slaninu isecenu na kockice i nastavite sa dinstanjem.

Dodajte meso pa po ukusu dodajte so, mleveni crni biber, origano i bosiljak.

Pred kraj dodajte sos od paradajza pomešan sa jednom kašikom šecera. Promešajte, poklopite i dinstajte na tihoj vatri oko 15 minuta.

Špagete isperite hladnom vodom i poslužite ih uz meso, a preko narendajte po želji sir koji volite.

### **Savet**