

# Špagete sa slaninom



## Sastojci

### Potrebno je:

- 1 glavica crnog luka
- 200 g slanine
- 150 g paradajz sosa
- so
- 3 kašike maslinovog ulja
- 350 g špageta
- 150 g kackavalja
- 1 kašika peršuna

## Priprema

Slaninu iseckati na sitne kockice, crni luk sitno iseckati.

Špagete skuvati u slanoj, posoljenoj vodi. Crni luk upržiti na ulju, dodati slaninu, propržiti, pa naliti paradajz sosom. Dinstati desetak minuta.

Posoliti procedjene špagete, dodati u tiganj sa sosom, promešati pa skloniti sa šporeta.

Služiti sa narendanim kackavaljem i posutim peršunom.