

Tjestenina sa mljevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** mljevenog juneceg mesa
- **2** glavice crnog luka
- **1** vrecica tjestenine po želji
- **oko 150 ml** pasiranog paradajza
- **po ukusu** kecap
- so
- biber
- mljevena crvena paprika

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa dodati mljeveno meso. Zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina. Zatim dodati pasirani paradajz, crvenu papriku, pa preliteri sa malo vode, pa poklopiti i ostaviti 10-tak minuta da se krcka.

Preliti sa vodom. Kada prokuha sipati tjesteninu, zaciniti mješavinom zacina, pa kuhati dok tjestenina ne bude gotova.

Poslužiti toplo, preliteri kecapom (po ukusu) i origanom ili peršunom.

Savet