

Špagete sa sosom od mlevenog mesa



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (500g)**špageta
- **350-400 g**mlevenog mesa
- **1 manja**šargarepa
- **1 mala glavica**crnog luka
- **2**paradajza (ili 250 ml paradajz pirea)
- **150 ml**paradajz soka
- **150 ml**vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**zacina
- **2 supene kašike**kristal šecera
- biber
- origano
- bosiljak

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan luk, dodati mleveno meso (mešavitu svinjskog i juneceg), posoliti i mešati dok meso ne promeni boju, dok ne potamni. Dodati rendanu šargarepu, promešati, sipati vodu i paradajz sok. Krckati 15-ak minuta na umerenoj temperaturi. Zatim dodati paradajz, oljušten i isecen na komade (ili paradajz pire), 1 kašiku šecera i zacin. Kuvati još 20ak minuta. Pred kraj kuvanja dodati još 1 kašiku šecera i biber, origano i bosiljak po ukusu. Skloniti sa ringle, poklopiti i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Špagete skuvati, ocediti, staviti u tanjir i preliteri sosom.

Prijatno!

Savet