

Špagete sa belim mesom i prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1belo meso
- 1 glavica crnog luka
- 1praziluk
- 1/2 pakovanja špageta
- zacini
- ulje

Priprema

Na malo ulja i vode izdinstati jedan manji crni luk i jedan ceo praziluk. Zaciniti sa vegetom i solju. Kada se malo prodinsta dodati otkošteno belo meso iseceno na sitne kockice. Dodati malo vode i krckati još oko 10-ak minuta. Špagete skuvati, ocediti i preko njih preliti meso sa prazilukom pa sve izmešati.

Savet

Kosti koje mi ostanu od otkoštavanja belog mesa uvek obarim u vodi sa malo vegete i koristim kao bujon za sutrašnji ruak.