

# **Sos za špagete**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** juneceg mesa
- **100 g** šampinjona
- **1 glavica** luka
- **1 šargarepa**
- sok od paradajza
- so
- biber
- origano
- **maloulja**
- **malobrašna**
- **2 cenebelog luka**

## **Priprema**

U šerpu ili dublju tavu staviti ulja da prekrije dno pa dodati isjeckan luk i mrkvu pa malo propržiti.

Kada se luk i šargarepa proprže dodati meso i malo vrele vode, te pustiti da se krčka 20 minuta.

Kada se meso uprži i promeni boju dodati šampinjone sok od paradajza i zacine. Ako je sos malo rei dodati kašicicu brašna i time će sos dobiti na gustini.

Uz ovaj sos služim špagete. Špagete kuvati prema uputstvu sa pakovanja.

**Savet**