

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** cenabelog 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 krcka 20 minuta.

Kada se meso uprži i promeni boju dodati šampinjone sok od paradajza i zacine. Ako je sos malo reži dodati kašičicu brašna i time ce sos dobiti na gustini.

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

Savet