

## Špagete sa sosom od pecuraka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 pakovanje**špageta
- **450 g**šampinjona
- **1 veka glavic**arnog luka
- **350 g**suhomesnatog
- **400 g**paradajza
- **100 ml**maslinovog ulja
- **3-4 cen**abelog luka
- **po želji**bosiljak
- **po želji** so
- **po želji** biber
- **po želji** persun

### Priprema

špagete skuvati u vodi u koju ste dodali malo solli i ulja. Na maslinovom ulju propržite iseckan beli luk pa dodajte paradajz koji ste oljuštili i ispasirali. Posolite, pobiberite, dodajte bosiljak. Ostavite sa strane. U drugoj posudi propržite crni luk iseckan na kockice pa dodajte šampinjone isecene na listove. Malo dinstajte pa dodajte suhomesnato iseckano na kockice, još malo pržite. Kada je gotovo, u pecurke dodajte paradajz i dinstajte još par minuta. Posolite, dodajte biber i svež pešun po ukusu. Procedite špagete pa preko stavite sos :)

### Savet