

Špageti sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**špageta
- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 veka**šargarepa
- **2 dl**paradajz pirea
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **2 kašike**ulja

Priprema

Ulje sipati u šerpu, luk i šargarepu iseci na sitne kockice i staviti da se dinsta. Kad luk postane staklast dodati meso i dinstati desetak minuta potom dodati paradajz pire, so, biber, suvi biljni zacin. Krckati na laganoj vatri oko 45 minuta po potrebi dolivati vode. Špagete skuvati po uputstvu sa kese.

Savet

U sos može i da se doda zainsko bilje.