Špagete za zaljubljene

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**špageta
- **oko 400 g**mljevenog mesa
- **1 glavica**luka
- **oko 300 ml**pasiranog paradajza
- **2 kašike**ajvara
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika
- peršun

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati mljeveno meso. Zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina, crvenom paprikom, pa preliti pasiranim paradajzom. Zatim dodati i ajvar, pa na laganoj vatri krckati 10-15 minuta.

Skuvati špagete u slanoj vodi.

Kad su kuvani procijediti i servirati špagete. Preko špageta staviti mljeveno meso, formirajuci srce.

Savet