BOTROVI ŠPAGETI

Za 4 osebe

60 min

SESTAVINE :

* 500 g mletega mesa
* 400 g špagetov
* Mezga
* 200 ml vode
* 2 stroka česna
* 2 lovorova lista
* Peteršilj
* Šopek mlade čebule
* Origano
* Oljčno olje
* Sol in poper

1. Iz mletega mesa naredimo majhne kroglice. Popečemo jih na malo olja. Ko lepo porjavijo, dodamo na drobno narezan šopek mlade čebule, origano in sesekljan česen.
2. Previdno popražimo. Dodamo mezgo, vodo in dva lovorova lista ter pustimo, da nežno vre približno pol ure, da se malo zgosti.
3. Tik preden postrežemo, v omako umešamo sesekljan peteršilj in po okusu solimo in popramo. Z omako prilijemo kuhane špagete želene debeline.

 

ND Kuhar za en dan- David, 6.r