

Testenine z omako iz mletega mesa

Sestavine za omako:

- 500 G mletega mesa
- 1 srednje velika čebula
- 4 žlice paradižnikove mezge
- olje
- voda
- sol, poper, origano, bazilika.

TESTENINE

NARIBAN SIR ali PARMEZAN, KISLA SMETANA

SOLATA: kisló zelje s fižolom (dodamo malo oljčnega olja, drobno sesekljeni česen, rdečo papriko in kajenski poper).

Postopek

Drobno sesekljamó čebulo in jo na olju prepražimo.



Dodamo mleto meso, sol, poper, origano, baziliko, premešamo in nekaj časa pražimo.



Potem zalijemo z vodo, dodamo paradižnikovo mezgo in pustimo, da se vse skupaj kuha približno 20 minut.



Medtem, ko se omaka kuha, zavremo vodo za pripravo testenin. V vrelo vodo stresemo testenine in jih kuhamo približno 10 minut. Precedimo in serviramo.



Dober tek!!