Špageti milanese i domaće okruglice

Sastojci

- 300 g mljeveno meso
- 1 jaje
- 50 g feta sir
- 50 g MAGGI ideja za spaghetti Bolognese
- 1 srednji luk
- 1 šalica brašno
- 1 kg mrkva

Upute

1. Sjedinite sve sastojke za okruglice i ostavite 30 minuta u hladnjaku. Kad se smjesa ohladi, oblikujte ju u kuglice i popržite na ulju. Pržene okruglice položite na papirnate ubruse kako biste odstranili suvišnu masnoću.
2. Na malo ulja popržite isjeckani luk. Dodajte brašno i sve zajedno popržite.
3. U 300 ml vode rastopite MAGGI ideju za špagete milanese i dolijte na isprženi luk. Kad umak počne ključati, ubacite okruglice u umak te sve kratko ukuhajte uz stalno miješanje.
4. Skuhajte špagete i bogato ih prelijte pripremljenim umakom, a po želji možete dodati i parmezan, svježi bosiljak ili cherry rajčicu.

32 Min

3 porcije

Ugljikohidrati	79.48 g
energija	564.75 kcal
Masti	10.67 g
Proteini	37.33 g