

## Špagete bolonjeze (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 pakovanje**špageta
- **malorendanog** sira
- **500** gjunecog mlevenog mesa
- **2-3 glavice**crnog luka
- **maloulja**
- **po ukusus**o, biber i origano
- **2 dl**paradajz pirea

### Priprema

Na malo ulja propržite sitno seckani crni luk i malo posolite (da luk pusti vodu). Kad luk sasvim omekša dodajte mleveno meso i zacinite. Meso propržite i prelijte sa dve cace vode i poklopite. Ostavite da se kuva na tihoj vatri oko sat vremena. na kraju dodajte paradajz, sklonite poklopac i uz malo češce mešanje kuvajte dok voda sasvim ne ispari (10-15 minuta).

Posebno skuvajte špagete u posoljenoj vodi u kojoj ste stavili malo ulja da se špagete ne bi slepile. Skuvane špagete procedite i poslužite u porcije, i u svaku dodajte sos i pospite rendanim sirom (ja sam satavila malo pavlake).

### Savet