

Spirale bolonjeze sa mocarelom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kesatestenine spirale
- **1** kesicapraška za bolonjeze sos
- **malobeli** luk u prahu
- **300 g**mešano mleveno meso
- **300 g**mocarela
- **malobibera**
- **maloorigano**

Priprema

Testeninu obariti do pola i procediti. Meso propržiti na ulju da ispari tecnost, pobiberiti i sipati malo belog luka u prahu.

Prašak za sos pripremiti po uputstvu sa kesice.

Sastaviti sa mesom i kuvati 10 minuta.

U nauljen pleh sipati dve trecine testenine, preliti sosom.

Sipati ostatak testenine pa poreati mocarelu isecenu na deblje kriške.

Pobiberiti i posuti origanom.

Zapeći u rerni dok mocarela porumeni.

Savet

Ko voli nek poprskaj keapom.