Špagete Bolonjeze (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**špageta
- **515 g**tomatino origano bosiljak
- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **50 g korena**celera
- **200 g**pasiranog paradajza
- **200 g**kecapa
- **1 glavica**crnog luka
- **50 g**šecera
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Ovo je recept sa Polimarkove kutije pasiranog paradajza (Tomatino origano, bosiljak), normalno, sa mojim malim izmenama.

Prvo sipajte šecer u posudu gde ce se kuvati sos i na tihoj vatri ga karamelizovati. Zatim sipajte Tomatino origano, bosiljak (ako ne možete da naete original pakovanje koristite pasirani paradajz, sa dodatkom origana i bosiljka) i pustiti da se šecer otopi. Zatim dodati sitno iseckani crni luk i celer. Nastavi sa kuvanjem dodavajuci postepeno kecap i pasirani paradajz. Kada prokuva dodati biber i suvi biljni zacin, po ukusu (ako želite dodajte i zacine koje vi volite) i kuvajte 5 minuta. Zatim štapnim mikserom izmiksati povrce, probati da li treba da se dosoli i kada se sos zgusne skloniti ga sa vatre. Držati ga na toplom.

Na malo ulja ispržiti mleveno meso. Isprženo mleveno meso ubaciti u sos i dobro promešati.

Špagete skuvati prema uputstvu sa kesice. Skuvane špegete sipati u tanjir i preliti ih sa pripremljenim sosom.

Savet