

Brzi bolonjeze



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mljevenog mesa
- **1** crni luk
- **2 kašike** kecapa ili paradajz sosa
- **po ukusu** zacini
- **1 pakovanje** špageta

Priprema

Isjeckati luk sitno i propržiti na ulju pa dodati mljeveno meso. Zaciniti po ukusu. Naliti malo vode i pustiti da se krcka. Kad je gotovo, dodati kecap ili paradajz sos i miješati da se sve sjedini. Ukoliko vam je sos rijedak, u malo vode razmutite malo brašna, i dodajte u sos, uz stalno miješanje. Za to vrijeme skuvajte pastu, ocijedite i prelijte sosom.

Savet

Kad sjedinite sos i pastu, promiješajte, poklopite i ostavite par minuta prije služenja. Prijatno.