

Bolognese (bolonjeze) na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** testenine (spirala)
- **300 g** mlevenog mesa
- **200 ml** hladne vode
- **1 kesica** dodatka za bolognese

Priprema

Testetini po želji skuvati u dosta vode sa malo soli.. Ja sam koristila spiralne. Mleveno meso ispržiti na malo ulja.

Kada je gotovo, u hladnu vodu dodati sadržaj kesice, promešati i dodati mesu.

Kuvati oko 5 minuta dok se ne zgusne, uz mešanje.

U gotov sos dodati proceenu testeninu, i promešati. Ostaviti malo da testenina upije sos.

Savet

Ovo je moj nain pravljenja, sos možete preliti preko testenina. Po želji preko dodati sir po ukusu ili pavlaku.