

Bolonjeze sos (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 gmlevenog meso**
- **300 mltomatela**
- **1 kašikabelog luka u prahu**
- **1 kašikasuvog peršuna**
- **3 kašikebrašna**
- **po ukusu soli i bibera**
- **1 kašikaprezli**

Priprema

Pomešamo sa 50 ml vode brašno, prezle, peršun i luk. Dodamo u to meso i dobro izmešamo.

Zagrejemo ulje i pržimo meso kao mini cuftice. Nebrinite raspašce se posle.

Stavimo u šerpu tomatelo i dodamo meso. Mešamo da se meso raspadne i kuvamo još 10-tak minuta, kada provri da se lepo zgusne.

Savet

:-)