Špagete Bolonjeze (5)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **300 g**mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **1 veca**šargarepa
- **500 ml**paradajza iz flaše
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- origano

Priprema

Luk sitno iseckati i propržiti na tihoj vatri na malo ulje. Kad postane staklast, dodati šargarepu i propržiti još malo, pa kad omekša dodati mleveno meso i pržiti dok ne dobije tamniju boju, zatim dodati sve zacine i paradajz iz flaše i ostaviti da se krcka na tihoj vatri 20-30 minuta. Kad vecina vode ispari, sos je gotov za to vreme skuvati špagete u slanoj vodi sa malo ulja, iscediti vodu u kojoj su se kuvale pa im naliti hladnu vodu, promešati i iscediti i nju. Servirati toplo.

Savet