

Špagete bolognese (2)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mljevenog mesa
- **1-2 vece glavice** crvenog luka
- **1** mrkva
- **1** **cešanj** češnjaka
- **4-5 dl** pasirane rajcice
- **malopapra**
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **3** lovorova lista
- **500 g** špageta

Priprema

Staviti sitno sjeckani luk na ulje da se dinsta, dodati 1 mrkvu koju ste naribali na najsitniji ribež.

Kada luk i mrkva požute dodati mljeveno meso, sitno sjeckan češnjak i lovor. Podliti vodom i dinstati tako 30 minuta.

Zatim dodati rajcicu i ostale zacine. Kuhati dok ne bude gotovo.

Skuhati špagete u slanoj vodi i poslužiti.

Savet