

Spaghetti Bolognese



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Sos:

- **300 g**mešanog mlevenog mesa
- **1**šargarepa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1 pakovanje** šampinjona
- **1 kesica** sosa za Bolognese

Testenina:

- **500 g** testenine
- so
- voda

Priprema

U lonac sipati vodu i kašičicu soli. Kad provri ubaciti testeninu i kuvati 7-8 minuta.

Sitno naseckan crni i beli luk i šargarepu propržiti, pa dodati šampinjone. Kad voda malo ispari, dodati mešano meso koje ste prethodno zacinili solju i biberom. Kad je meso pri kraju, dodati sos koji ste prethodno rastvorili u hladnoj vodi i krckati uz mešanje još 7-8 minuta. Preliti preko testenine i služiti toplo.

Savet

Ja skuvanu testeninu ne ispiram hladnom vodom, jer se sos bolje hvata za nju.