Špagete bolonjeze



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje špageta
- 300 g mešanog mlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 4-5 vecih cena belog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- origano po ukusu
- 3 dl vode
- 2 dl paradajz pirea
- ulje
- 1 kašika ajvara

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati, propržiti ga na malo ulja, pa dodati mleveno meso.

Dinstati uz mešanje 5 minuta, pa dodati vodu, paradajz pire i ajvar (ajvar nije neophodan, ja sam ga stavila zbog ukusa). Zaciniti zacinima i krckati dok meso ne bude kuvano, (ja sam ga kuvala oko sat vremena).

U slanoj vodi skuvati špagete, ocediti ih, pa služiti uz sos od mesa.

Možete sve zajedno izmešati, a možete servirati ovako kao što vidite na slici ili slicno.