

# **Špageti Bologneze**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za špagete:**

- **500** gmljevene junetine
- **2** glavice crnog luka
- **1** cenbijelog luka
- **500 ml** pasiranog paradajza
- malomaslinovog ulja
- **po željisoli**
- bibera
- mješavine zacina
- origano
- peršun
- **1 pakovanje** špageta

## **Priprema**

Luk ocistiti i sitno nasjeckati. Staviti da se dinsta na malo maslinovog ulja. Kad luk postane staklast, dodati mu meso. Nakon desetak minuta sipati cašu vode, mješavinu zacina, so, biber, pa kuhati 5-6 minuta. Zatim sipati pasirani paradajz i krckati na laganoj vatri 10tak minuta. Pred sam kraj staviti origano i sjekan peršun. Špagete skuhati u slanoj vodi. Kuhane špagete ocijediti. Gotove špagete servirati na tanjur, preliti ih umakom i dekorisati listicima svježeg peršuna.

## **Savet**