

# **Špagete bolonjeze (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje špageta**
- **malorendanog sira**
- **500 g juneceg mlevenog mesa**
- **2-3 glavice crnog luka**
- **maloulja**
- **po ukusu so, biber i origano**
- **2 dl paradajz pirea**

## **Priprema**

Na malo ulja propržite sitno seckani crni luk i malo posolite (da luk pusti vodu). Kad luk sasvim omekša dodajte mleveno meso i zacinite. Meso propržite i prelijte sa dve cace vode i poklopite. Ostavite da se kuva na tihoj vatri oko sat vremena. na kraju dodajte paradajz, sklonite poklopac i uz malo cešće mešanje kuvajte dok voda sasvim ne ispari (10-15 minuta).

Posebno skuvajte špagete u posoljenoj vodi u kojoj ste stavili malo ulja da se špagete ne bi slepile. Skuvane špagete procedite i poslužite u porcije, i u svaku dodajte sos i ospite rendanim sirom (ja sam satavila malo pavlake).

## **Savet**