

Bologneze socivo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** goveeg mesa
- **250 g** sociva
- **1** vecicrveni luk
- 3 šargarepe
- **1** fix za špagette bologneze

Priprema

Meso iseci na kocke i skuvati u vodi, socivo preliteri vodom i staviti da vri, ocediti, šargarepu iseci na kocke, crveni luk na sitno. Na ulju popržiti luk dodati meso malo pržiti dodati šargarepu, socivo i naliti vodom. Kad se skuva posoliti po ukusu, pripremiti bologneze fix prema upustvu umešati u socivo i kuvati još 1-2 minuta. Potrebno oko 90 minuta da sve bude gotovo.

Savet