

Spirale bolonjeze sa mocareлом



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1** kesatestenine spirale
- **1** kesicaprška za bolonjeze sos
- malobelii luk u prahu
- **300** gmešano mleveno meso
- **300** gmocarella
- malobibera
- malorigano

Preparacija

Testeninu obariti do pola i procediti. Meso propržiti na ulju da ispari tecnost, pobiberiti i sipati malo belog luka u prahu.

Prašak za sos pripremiti po uputstvu sa kesice.

Sastaviti sa mesom i kuvati 10 minuta.

U nauljen pleh sipati dve trecine testenine, prelit i sosom.

Sipati ostatak testenine pa poreati mocarelu isecenu na deblje kriške.

Pobiberiti i posuti origanom.

Zapeci u rerni dok mocarela porumeni.

Savet

Ko voli nek poprska keapom.