

Špagete Bolonjeze (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**špageta
- **515 g**tomatino origano bosiljak
- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **50 g koren**acelera
- **200 g**pasiranog paradajza
- **200 g**kecapa
- **1 glavic**acrnog luka
- **50 g**šecera
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Ovo je recept sa Polimarkove kutije pasiranog paradajza (Tomatino origano, bosiljak), normalno, sa mojim malim izmenama.

Prvo sipajte šećer u posudu gde će se kuvati sos i na tihoj vatri ga karamelizovati. Zatim sipajte Tomatino origano, bosiljak (ako ne možete da nađete original pakovanje koristite pasirani paradajz, sa dodatkom origana i bosiljka) i pustiti da se šećer otopi. Zatim dodati sitno iseckani crni luk i celer. Nastavi sa kuvanjem dodavajući postepeno kecap i pasirani paradajz. Kada prokuva dodati biber i suvi biljni zacin, po ukusu (ako želite dodajte i začine koje vi volite) i kuvajte 5 minuta. Zatim štapićnim mikserom izmiksati povrće, probati da li treba da se dosoli i kada se sos zgusne skloniti ga sa vatre. Držati ga na toplom.

Na malo ulja ispržiti mleveno meso. Isprženo mleveno meso ubaciti u sos i dobro promešati.

Špagete kuvati prema uputstvu sa kesice. Skuvane špagete sipati u tanjir i preliti ih sa pripremljenim sosom.

Savet