

Bolognese



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šargarepe-mrkve
- 2 **glavice** crnog luka
- 2 **cešnjak** belog luka
- 1 crvena paprika
- **500 g** mljevene teletine
- suvi biljni zacini, so,
- biber, svježi peršun
- **1 konzerva** pelata
- **malobrašna** (po potrebi za željenu gustinu)
- **malomaslaca**
- **450 g** špageta
- parmezan

Priprema

Crni luk, češnjak i šargarepu propržimo, dok luk ne omekša. Dodamo meso, papriku i začine. Sve zajedno pirjamo 35-40 minuta. Na kraju dodamo pelate i još malo prokuhamo. Ako je rijetko, dodati malo gustina razmucenog u vodi. Za dekoraciju dodati peršun. Špagete kuhati prema uputstvu. Na kraju za finiju ukus posipati parmezanom. Poslužiti uz finu zelenu salatu.

Savet

Ko voli može dodati u malo kukuruza u umak.