

Bolonjeze sos



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** svinjskog mlevenog mesa
- **300 g** mlevene junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **1 manja** šargarepa
- **2** sveža paradajza
- **4 kašike** kecapa
- **500 ml** pasiranog paradajza
- **1/2 kašice** alevne paprike
- so
- mešavina italijanski zacina
- mleveni biber
- ulje za prženje
- **400 g** špageta

Priprema

Na zagrejanom ulju prodinstajte sitno iseckan crni luk i šargarepu postepeno dodavajuci vodu. Kada luk postane staklast dodajte mleveno meso i sitno iseckan paradajz i kecap. Povremeno promešajte, a kada se meso uprži dodajte alevu papriku, a nakon 2 minuta i pasirani paradajz. Zacinite navedenim zacinama i ostavite da se krcka 45 minuta na tihoj vatri. Povremeno promešajte. Špagete skuvajte prema uputstvu sa pakovanja i služite ih uz topao Bolonjeze sos. Prijatno!

Savet