Sos za testeninu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mešanog mlevenog mesa
- **300 ml**pasiranog paradajza
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1 veci cen**belog luka
- **60 ml**crnog vina
- **3 kašike** kecapa
- **1 kašicica**suvog bosiljka
- **1/2 kašicice**sušenog celera
- **1/2 kašicice**sušenog majorana
- **1 kašicica**ruzmarina
- **2 kašike**svešeg peršuna, sitno iseckanog
- **50 ml**ulja
- suvi biljni zacin
- biber

...i još:

- **500 g**testenine (špagete, makarone...)
- parmezan

Priprema

Dakle za pripremu ovog, veoma ukusnog sosa za testenine potrebne su namernice koje su prikazane na slici.

U dublji tiganj sipati ulje i staviti da se ugreje. Na ugrejano ulje staviti sitno iseckani crni i beli luk, pa ih dinstati, dok ne puste svoju aromu.

Dodati mleveno meso (mešano svinjsko i junece), posuti sa biozacinom i biberom, po ukusu, i dobro promešati. Dinstati pet minuta, pa...

... sipati pasirani paradajz, kecap i crno vino. Promešati, poklopiti i dinstati, na tihoj vatri, dok meso ne bude gotovo.

Kada se meso upržilo, a sos zgusnuo ubaciti zacinsko bilje, promešati, pustiti 1-2 minuta, da se mirisi sjedine, pa skloniti sa vatre.

Makarone skuvati po uputstvu sa pakovanja. U tanjir sipati makarone, pa ih preliti pripremljenim sosom. Po vrhu posuti rendani parmezan. Prijatno!

Savet