

Špagete bolonjeze (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** špagete
- **500 g** mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **500 ml** sos paradajza
- parmezan
- biber, so
- muskatni orah

Priprema

Na zagrejanom ulju upržiti sitno seckani crni luk, rendanu šargarepu, dodati mleveno meso. Kad je meso uprženo sipati sos paradajz i kuvati 10 minuta do željene gustine, dodati so po ukusu, biber i malo muskatnog oraha.

Špagete skuvati po uputstvu na pakovanju, obratiti pažnju da ne budu prekuwane.

Preko špageta preliti sos, posoliti, mleveni parmezan i dekorisati peršunom.

Savet