

Bolonjeze sos (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 gm**levenog mesa
- **300 ml**tomatela
- **1 kašik**abelog luka u prahu
- **1 kašika**suvog peršuna
- **3 kašike**brašna
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašika**prezli

Priprema

Pomešamo sa 50 ml vode brašno, prezle, peršun i luk. Dodamo u to meso i dobro izmešamo.

Zagrejemo ulje i pržimo meso kao mini cuftice. Nebrinite raspašce se posle.

Stavimo u šerpu tomatelo i dodamo meso. Mešamo da se meso raspadne i kuvamo još 10-tak minuta, kada provri da se lepo zgusne.

Savet

:~)