Špageti bolonjeze



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g juneceg mlevenog mesa
- 500 ml govee supe
- 2 cena belog luka
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 2 kašike maslinovog ulja
- 2 dl crnog vina
- 800 g paradajza isecenog na kockice
- 1 pakovanje špageta
- 1 kesica parmezana
- origano
- bosiljak
- ruzmarin

Priprema

Zagrejati maslinovo ulje. Dodati beli i crni luk i sitno iseckanu šargarepu i sve to prodinstati. U to dodati meso i propržiti ga. Dodati zatim supu, vino, paradajz i ostale zacine. Sve to krckati oko sat i po, uz povremeno mešanje.

Dvadesetak minuta pre serviranja skuvati špagete. Dobro ocediti i podeliti na porcije. Preliti špagete sosom i posuti parmezanom.