

Bolonjeze na moj nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mešano mleveno meso
- **1 pakovanj**emakarona ili špageta
- **500 ml**tomato pasiranog paradajza
- **2 glavice**crnog luka
- **100 g** cajne
- **1 kesica**origano

Priprema

Iseckati luk sitno i propržiti na ulji, dodati mleveno meso i pržiti desetak minuta, da meso bude lepo prženo, pri samom kraju dodati sitno seckanu cajnu, nakon toga dodati tomato, kada provri zaciniti i staviti origano. Treba da vri desetak minuta. Sos je gotov. Moji ukucani, a i ja volim kada je sos gušci, pa kašiku brašna pomešam sa malo vode i dodajem po kašiku sosu dok vri, poklopim i nakon par minuta sos se zgusne, po meni bude ukusniji.

Testeninu obariti u prokuljucaloj vodi kojoj se doda malo soli i ulja. Kada se obare, isperu se hladnom vodom, i posluže sa vrućim sosom. Probajte, ukusno je.

Savet

ajna sosu daje jai i po meni lepši ukus. Prijatno ;-)