

Makarone sa bolonjeza sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** svinjskog mlevenog mesa
- **50 g** suvog vrata
- **1** glavica crnog luka
- **1** srednja šargarepa
- **1/2** šolje ulja
- **500 ml** paradajz sosa
- **400 ml** vode
- **4** kašike prezli
- **1** kašičica suvog ruzmarina
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- biber
- **1** pakovanje makarona

Priprema

Sitno iseckati luk i šargarepu. U šerpu usuti ulje, pa dodati luk i šargarepu. Na srednjoj vatri pržiti, uz mešanje, dok luk ne postane svetlo smeđe boje.

Dodati sitno iseckan suvi vrat i pržiti još par minuta.

Dodati mleveno meso i promešati varjacom. Smanjiti vatru. Uliti malo vode, suvog biljnog zacina i bibera i krckati uz povremeno mešanje oko 30 minuta pazeci da ne zagori.

Nakon 30 minuta uliti paradajz sos i vodu, ruzmarin, šecer, kecap i promešati. Pojacati vatru. Nakon desetak minuta, postepeno dodavati prezle. Glavni zadatak prezli je da zgusnu sos. Videcete i sami koja gustina sosa vam odgovara, pa možete dodati i manju kolicinu od moje. Kuvati još dvadesetak minuta.

Skuvati makarone. Nakon što ste ih skuvali i procedili, dok su još u cediljki stavite ih pod mlaz hladne vode. Ocedite i vratite u šerpu ili u tanjir i prelijte obicnim ili maslinovim uljem i dobro promešajte. Ovo je trik da se ne lepe.

Servirati preko makarona vruc sos. Ja sam preko sosa stavila sitno izrendan kackavalj ili parmezan i kecap.

Uživajte u preukusnim makaronama. Brzo se spremaju, a vrlo su izdašne i svima se dopadaju :)

Savet

Od ove količine dobije se otprilike 5 tanjira kao sa slike. Možete i odmah u sos dodati makarone, ali ja uvek ostavim odvojeno da bi svako mogao usuti količinu sosa po ukusu.