

## Špageti bolognese (bolonjez) na moj način



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** mljevenog mesa
- **3 srednje glavice** crnog luka
- **1 do 2** mrkve (šargarepe)
- **1 kašičica** suhog peršuna
- **po želji** suvi biljni zacin
- **po želji** so
- **po želji** biber
- **po želji** origano
- **po želji** bosiljak
- **malo** ulja
- **5 dl** vode
- **500 ml** paradajz sosa (pasirane rajčice)
- **1 pakovanje** špageta

### Priprema

Luk isjeckati na sitne kockice, šargarepu na kolutice. Luk staviti propirjati na malo ulja zatim dodati mljeveno meso, mrkvu i 5 dl vode (po potrebi dodati još vode). Kada voda ispari do pola (to jest kada vam ostane još malo vode) dodati zacine po želji ja dodajem origano, bosiljak, suvi biljni zacin, sol, biber i peršun (vi dodajte sto volite). Kada ste dodali zacine izmješajte i dodajte 500 ml paradajz sosa (pasirane rajčice) i kuhati još 10-15 minuta uz cešće miješanje da ne zagori. Zatim ukloniti sa šporeta i poslužiti uz špagete koje ste skuvali prema uputstvu sa pakovanja i salatu po želji.

**Savet**