

# **Makarone sa bolonjeze sosom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** makarona

### **Sos:**

- **300 g** mlevenog svinjskog ili juneceg mesa
- malomaslinovog ulja
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 dl** paradajz sosa
- **2 dl** kecapa
- malosoli
- malo bibera
- malo origana, bosiljka, mirodije

## **Priprema**

Testeninu skuvati prema upustvu sa kesice.

Crni luk i meso propržiti na maslinovom ulju. Kada je isprženo dodati paradajz sos i kecap pa kuvati 5-10 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja posoliti i dodati sve zacine. Kuvati još par minuta na tihoj vatri.

## **Savet**

Sos se može služiti uz testeninu po izboru. Ne moraju makarone.