

## *Makarone sa bolonjeze sosom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmakarona

#### **Sos:**

- **300** gmlevenog svinjskog ili juneceg mesa
- **malomaslinovog** ulja
- **1 glavicacrnog** luka
- **2 dl**paradajz sosa
- **2 dl**kecapa
- **malosoli**
- **malo** bibera
- **maloorigana**, bosiljka, mirodjije

### **Priprema**

Testeninu skuvati prema upustu 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.