

Spaghetti Bolognese



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1** ljuta papricica
- **2** dlkuvanog paradajza
- **200 g** paradajz pelata
- **2 kašicice** origane
- **2 kašicice** bosiljka
- **1 kašicica** bibera
- **po potrebi** so
- **500 g** špageta

Za posipanje:

- **150 g** grendanog tvrdog sira

Priprema

Pripremiti sastojke. Crni luk, beli luk i ljutu papricicu iseci na sitne kockice.

Na malo maslinovog ulja dinstati crni luk, kada postane staklast dodati ljutu papricicu i beli luk, dinstati dok ne omekša, pa dodati mleveno meso.

Kada se mleveno meso izdinsta, dodati pelat, kuvani paradajz i zaccine (origano, bosiljak, biber i so). Kuvati oko 20 minuta.

U slanu kipucu vodu skuvati špagete. Ocediti ih.

Služiti špagete sa sosom, vruce ih posuti rendanim sirom.

Savet

Za svoj 200-ti jubilarni recept sam odabrala omiljenu testeninu. Jako ukusno i jednostavno jelo. Prijatno ?