

Špagete u bolonjeze sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 glavice crnog luka
- 3 cenabelog luka
- po ukusu
- po ukusu biber
- 300 gmlevenog juneceg mesa
- 1 kašicica slatke zacinske paprike
- po ukusu origano
- po ukusu bosiljak
- 300 ml mlevenog paradajza
- 2 listalovora
- 100 grendanog kackavalja
- 400 g špageta
- po potrebi ulje

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, dodati sitno seckan beli luk, posoliti, pobiberiti, dodati lovorov list i mleveno meso.

Kratko upržiti, potom dodati slatku zacinsku papriku, origano, bosiljak i sve izmešati.

U smesu uliti mleveni paradajz (ili pasirani paradajz). Kada se tecnost prepolovi dodati rendani kackavalj i sve izmešati.

U dublju šerpu sipati vodu, staviti na vatru i kad prokljuca posoliti, dodati špagete i kuvati ih. Kada budu skoro kuvane, procediti ih te ih dodati u pripremljeni fil.

Sve izmešati, servirati te poslužiti.

Savet