

## *Špagete sa bolonjeze sosom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g mešanog mljenog mesa
- 3 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 šangarepa
- 500 ml soka od paradajza
- 300 g rendanog kackavalja
- so
- biber
- zacín
- špagete

### **Priprema**

Crni luk malo propržimo, dodamo rendanu šangarepu, zatim mleveno meso. Posolim, pobiberimo, zacínimo i ostavimo da se dobro izdinsta. Pri kraju dodamo sok od paradajza i dokuvamo još malo.

Špagete skuvamo.

U vatrostalnu cíniju sipamo oče?ene špagete, prelijemo sosom i pospemo kackavaljem. Stavimo u toplu rernu 5-10 min da se kackavalj otopi. Sluziti toplo!