

Pasta al ragu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **1 struk celera**
- **3šargarepe**
- **po ukusubibera i soli**
- **1 dlbelog vina**
- **malobosiljka**
- **3 paradajza**
- **malomaslinovog ulja**
- **1 šoljicaparadajz pelata**
- **450 gtestenine**

Priprema

Luk, celer i šargarepu sitno iseckati ili samleti u secku, pa staviti da se blago proprže na malo ulja u šerpi. Posoliti i pobiberiti po ukusu, dodati bosiljak i vina, ostaviti da vino ispari na laganoj vatri. Zatim dodati mleveno meso, sitno iseckan paradajz i paradajz pelat, kuvati dok se sos lepo ne ukrcka. Obariti i procediti testeninu (u originalnom receptu idu taljatele), sipati u tanjur, pa preliti sa dosta sosa. Od gore narendati parmezan i dodati još bosiljka po ukusu. Prijatno!

Savet

Zanimljivo je da se ovo jelo u Italiji zove Pasta al ragu, umesto Špagete Bolonjeze, ne služi se sa špagetama ve taljatelama (jer bolje upijaju sos) i nema nikakve veze sa Bolonjom, ve potie iz Imole. U Italiji se ovaj sos krka satima, ali pošto se život odvija ubrzanim ritmom evo jedne brze varijante ovog fantastinog sosa.