

Špagete Bolonjeze (6)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Sastojci:

- **300 g** mlevenog juneceg mesa
- **1 manji** paradajz
- **1 manja** sitno rendana šargarepa
- **1 kašika** sitno seckanog celera
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **200 ml** paradajz pirea
- **5 kašika** ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** šećer
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** list lovora
- **po ukusu** origano
- **200 g** špageta

Priprema

Iz-din-sta-ti na ulju sitno seckani crni luk. Zatim dodati sitno rendanu šargarepu i celer. Izmešati. Dodati i meso, nastaviti sa dinstanjem oko 5-6 minuta. Dodati začine, pa-ra-dajz i pa-ra-dajz pi-re, pro-ku-va-ti još 15 mi-nu-ta.

Sos lepo ukuvati do željene gustine. Po ukusu možete dodati i malo šećera, da bi se ublažila kiselina paradajza.

Špagete skuvati po uputstvu sa kesice. Kuvane špagete procediti. (Ja sam špagete lomila na pola).

Procedjene špagete možete ubaciti u sos i sve lepo izmešati i servirati... Ili servirati špagete na tanjiru, preliti sosom i posuti rendanim parmezanom. Po izboru! Prijatno!

Savet