

Špagete Bolonjeze



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500špageta
- 500 gmlevenog juneceg mesa
- 500 mlpasiranog paradajza
- 2 kašikeparadajz pirea
- 150 mlpavlake za kuvanje
- 1 kašicicamlevenog bibera
- 2 kašicicesuvog biljnog zacina
- 1 kašicicaorigana
- parmezan
- ulje

Priprema

Sipati ulje u odgovarajucu posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje spustiti mleveno meso (dva puta samleveno), dobro ga viljuškom usitniti, promešati i u polupokrivenoj posudi ga ispržiti.

U isprženo meso dodati pasirani paradajz, paradajz pire, origano, mleveni biber i suvi biljni zacin. Dobro promešati i krckati 2-3 minuta. Zatim, dodati pavlaku za kuvanje, promešati, probati da li treba dodati još šta od zacina i krckati sos do željene gustine.

Testeninu obariti po uputstvu sa pakovanja. Skuvanu testeninu možete poslužiti na dva nacina - Testeninu dodati u sos, dobro promešati i poslužiti posutu parmezanom, ili...

...staviti testeninu u tanjir, preko sipati Bolonjeze sos, pa posuti parmezanom. Izbor je vaš...

Savet