

Špageti bonjeze



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**špageta
- **600 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **1 kašičica** aleva paprike
- **3 dl** kuvanog paradajza
- **1/2 kašičice** šećera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **maloulja**

Priprema

Luk i šargarepu iseckati na kockice. U šerpu sipati malo ulja pa staviti luk i šargarepu da se dinstaju 5 minuta zatim dodati mleveno meso i dinstati 5 minuta, dodati alevu papriku, kuvani paradajz, šećer, so, biber i suvi biljni začini. Kuvati na laganoj vatri sat vremena. Špagete skuvati po uputstvu sa pakovanja.

Savet