Špagete bolognese s gljivama



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mljevenog pureceg mesa
- **250 g**šampinjona
- **3 glavice**crvena luka
- **1** češnjak
- **5**mrkvi
- celer korijen
- suvi biljni zacin
- biber
- peršin
- kurkuma
- crvena slatka paprika
- **4 dl**pasiranog paradajza
- **1**govea kocka

Priprema

Skuhajte govee kocku u 5 dl vode. Luk i češnjak usitnite. Mrkvu naribajte. Gljive i celer narežite na kockice.

Dajte dinstati luk. Dok omekša dodajte mrkve, celer i gljive.

Nakon pola sata dajte meso, zacine i paradajz.

Dolijevajte vodu po potrebi. Smanjite vatru i kuhajte oko dva sata.

Ako Vam je prerijetko, razmutite u šalici brašno s vodom i dajte nekih 10 minuta pred kraj.

Savet

Jako ukusan i brz ruak, super kombinacija s gljivama. Dobar tek!