

Špageti Bolognese



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**paradajz sosa
- **370 g**špageta
- **350g**mlevenog mesa
- **2 kašike**origana
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1 kašik**asoli
- **1 kašik**cabibera
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cešnjabe**liog luka
- **3 kašike**crvenog vina

Priprema

U jenu šerpu sipati maslinovo ulje i sino iseckani luk dinstati 4 minuta.

Zasoljenu vodu ostaviti da prokljuca i zatim dodati špagete i skuvati ih.

Mleveno meso zaciniti sa biberom, origanom. Zatim dodati crveno vido i dobro promešati.

Zacinjeno mleveno meso dodati u šerpu sa lukom i nastaviti dinstati još 5-7 minuta. Nakon što se mleveno meso izdinstalo dodati paradajz sos i mešati 4 minuta.

Špagete sipati u tanjur i prelitи sa sosom. Ukrasiti po želji.

Savet

Špagete i meso isto vremeno skuvati da bi sve ostalo toplo prije serviranja.