

Špageti Bologneze



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za špagete:

- **500 g** mljevene junetine
- **2 gl**avice crnog luka
- **1 cen**bijelog luka
- **500 ml** pasiranog paradajza
- **mal**o maslinovog ulja
- **po žel**ji soli
- bibera
- mješavine zacina
- origano
- peršun
- **1 pak**ovanje špageta

Priprema

Luk ocistiti i sitno nasjeckati. Staviti da se dinsta na malo maslinovog ulja. Kad luk postane staklast, dodati mu meso. Nakon desetak minuta sipati cašu vode, mješavinu zacina, so, biber, pa kuhati 5-6 minuta. Zatim sipati pasirani paradajz i krckati na laganoj vatri 10tak minuta. Pred sam kraj staviti origano i sjeckan peršun. Špagete skuhati u slanoj vodi. Kuhane špagete ocijediti. Gotove špagete servirati na tanjir, preliti ih umakom i dekorisati listicima svježeg peršuna.

Savet