Špagete u bolonjeze sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu** biber
- **300 g**mlevenog juneceg mesa
- **1 kašicica**slatke zacinske paprike
- **po ukusu**origano
- **po ukusu**bosiljak
- **300 ml**mlevenog paradajza
- **2 lista**lovora
- **100 g**rendanog kackavalja
- **400 g**špageta
- **po potrebi**ulje

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, dodati sitno seckan beli luk, posoliti, pobiberiti, dodati lovorov list i mleveno meso.

Kratko upržiti, potom dodati slatku zacinsku papriku, origano, bosiljak i sve izmešati.

U smesu uliti mleveni paradajz (ili pasirani paradajz). Kada se tecnost prepolovi dodati rendani kackavalj i sve izmešati.

U dublju šerpu sipati vodu, staviti na vatru i kad prokljuca posoliti, dodati špagete i kuvati ih. Kada budu skoro kuvane, proceditи ih te ih dodati u pripremljeni fil.

Sve izmešati, servirati te poslužiti.

Savet