

Spageti sa sosom "Bolonjeze"

Pravi italijanski mali raj.

1 Spagete obariti u slanoj kipucuoj vodi, isprati ih i sipati u vecu ciniju drzeci ih poklopljene na nekoj serpi sa vrelom vodom. U medjuvremenu, sitno iseckanu zelen, obe vrste luka i dimljenu slaninu dobro proprziti na ulju. Zatim dodati mleveno meso, zaciniti biberom i solju pa lepo uprziti. Naliti supom(bujonom), dodati paradajz i kecap i kuvati oko 1h na tihoj vatri. Preliti obarene spagete i posuti ih rendanim parmezanom.

Sastojci:

spageta 500gr
crnog luka 1 glavica
belog luka 1 cen
maslinovog ulja 4 kasike
dimljene sarene slanine 50gr
mlevenog mesa 400gr
koncentrovanog paradajza 100gr
kecpa 2 kasike
supe(bujona) 100ml
crnog vina 50ml
zeleni vezica
soli i bibera malo
parmezana 100gr

Napomena:

Prijatno !