

## Spageti sa sosom "Bolonjeze"

*Pravi italijanski mali raj.*

**1** Spagete obariti u slanoj kipucoj 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.

### Napomena:

Prijatno !

### 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  
kecapa 2 kasike  
supe (bujona) 100ml  
crnog vina 50ml  
zeleni vezica  
soli i bibera malo  
parmezana 100gr