

Bołonjeze sa povrćem

Za 4 osobe

2 kašike ulja
1 glavica luka
2 čena belog luka
450 g mlevenog junećeg mesa
 $\frac{1}{2}$ l pasiranog paradajza
1,5 dl supe (bujona)
450 g mediteran mix povrća
500 g farfala (testenina)
50 g rendanog punomasnog tvrdog sira

Način pripreme

1. Zagrejati ulje u dubokom tiganju, pa propržiti crni i beli luk dok malo ne omekšaju. Dodati mleveno meso i uz mešanje propržiti dok meso ne dobije finu braon boju, začiniti suvim začinom.
2. Dodati pasirani paradjz, dobro promešati i nastaviti kuvanje još jedan minut. Dodati supu. Dobro promešati i ostaviti da se krčka 35-40 minuta.
3. 10 minuta pred kraj kuvanja dodati povrće, promešati i nastaviti kuvanje. Kada je sos gotov, po potrebi, dodati još malo bujona.
4. U tiganj sipati kuvanu testeninu kuvanu po uputstvu sa pakovanja.
5. Sve lagano promešati i servirati toplo posuto rendanim sirom.