

Špageti Bolonjeze (Bolognese) špageti sa prelivom od mlevenog mesa i paradajza

Krenimo redom da vidimo prvo koji su to sastojci potrebni za pripremanje

Špageti Bolonjeze (Bolognese) tj. špageti sa prelivom od mlavenog mesa i paradajza

1. Špageti 400-500 grama (jedno pakovanje), može bilo koja marka, ja koristim one koje su trenutno na akciji kada kupujem



špageti
pakovanje 500
grama

2. Mleveno meso mešano svinjetina-govedina 400 grama



Mešano mlaveno
meso

svinjetina -
govedina

3. Paradajz sok 1/2 litre (u mom slučaju domaći kuvani)



Paradajz sok
domaći 1/2
litre

4. Beli luk 1 čen



Beli luk 1 čen

5. Crni luk (crveni) 1 glavica



Crni luk
(crveni) 1
glavica

6. Šargarepa 2 komada (možete dodati i više ali šargarepa daje

slatkoću pa pazite da ne preterate)



Šargarepa
oljuštena 2
komada

7. Bosiljak, trenutno imam u kesici sušeni pa to koristim (stavljamo 1 do 2 kafene kašike)



Bosiljak
sušeni
pakovanje

8. Lovor list, (stavljamo 2-3 lista)



Lovorov list
pakovanje

9. Origano (stavljamo 1 do 2 kafene kašike)



Origano
pakovanje

10. So kuhinjska (po ukusu)



So kuhinjska

11. Ulje, jestivo suncokretovo



Ulje jestivo
suncokretovo

12. Trapist sir 100 grama (bilo bi bolje koristiti Parmezan
sir ali nemam pa koristim ono što imam)



Trapist sir
100 grama

– opciono –

Imam oko 100 grama šampinjona koje treba da potrošim da se ne pokvare pa ću i njih umuvati u jelo ☐



Šampinjoni
sečeni na
četvrtine 100
grama

Kod jela Špageti Bolonjeze nema komplikovane pripreme sastojaka, ali pre početka kuvanja svako treba da

1. Oljuštimo crni luk, isečemo na sitne kockice ili iseckamo u super secku



Crni luk
isečen na
sitne kockice
ili usitnjen

2. Šargarepa, isečemo na sitne kockice ili iseckamo u super secku



Šargarepa,
isečeno na
sitne kockice
ili u super
secku

3. Beli luk, 1 čen usitnimo u spravi za beli luk



Beli luk
usitnjen

Špageti Bolonjeze početak pripreme preliiva

1. Stavimo malo ulja u tiganj, uključimo ringlu na maksimum, dodamo sitno seckani crni luk i lovorov list, malo posolimo, smanjimo jačinu na polovinu (kod mene max 9 smanjim na 5),



Ulje crni luk
lovor list u
tiganju,
početak

2. Dodajemo 2-3 supene kašike vode u postupku dinstanja dok luk ne postane braonkasto proziran (počne da poprime oblik smese a ne pojedinačni konadići luka)



Ulje crni luk
lovor list
izdinstano

3. Dodamo šargarepu, dinstamo uz povremeno dodavanje 2-3 supene kašike vode



Crni luk lovor
list dinstano,
dodajemo
šargarepu

dok nismo ponovo stigli do kompaktne smese



Crni luk
šargarepa
dinstano

4. Ubacujemo meso, dinstamo dok meso ne postane braonkaste boje a smesa rastresita. Meso će ispustiti malo vode, pustitmo da voda donekle ispari.



Crni luk
šargarepa
dinstano
dodajemo
mleveno meso

Nije potrebno cekati da apsolutno sva voda ispari, ako nema mnogo vode možemo dalje

5. Dodajemo beli luk, bosilja i origano, dobro promesamo, dinstamo 2-3 minuta



Crni luk
šargarepa
mleveno meso
dinstano,
dodajemo
origano
bosiljak beli
luk

6. Opciono – ubacujemo šampinjone



Crni luk
šargarepa
mleveno meso
dinstano
bosiljak
origano beli
luk, opciono
dodajemo

šampinjone

dinstamo dok šampinjoni ne promene boju.

6. Dodajemo paradajz sok $\frac{1}{2}$ litre. Nemam paradajz pire već domaći paradajz sok, kuvaće se malo duže dok ne stigne na odgovarajuću gustinu za preliv. Ako ide paradajz pire unutra onda 2.5 dl soka i 2.5 dl pirea. Uz povremeno mešanje ostavite da se krčka do željene gustine.



Preliv
Bolonjeze
nakon
dodavanja
paradajz soka

Na kraju pre nego što pomešate špagete i sos izvadite lovorov list napolje.

Na redu za pripremu su špageti koji prate preliv Bolonjeze

Špagete krećemo da kuvamo nakon što smo dodali paradajz u preliv Bolonjeze (korak br.6)

1. U lonac sipatmo vruću vodu, malo posolimo i ostavimo da provri. Kuvamo oko 100g špageta po osobi. Što se tiče količine vode koju treba da ubacimo u lonac, 1l vode na 100g špageta koje kuvamo, ako nemamo odgovarajuću posudu može i manje. Ako špagete nisu od durum brašna već koristimo neke domaće špagete dodajemo malo ulja u vodu u kojoj se kuvaju.



Lonac sa
kipućom vodom
u koju se
dodaju
špageti, 1l
vode na 100
grama špageta

2. Kada je voda proključala dodajemo špagete, nije potrebno lomiti ih već lagano spustimo u lonac u uspravnom položaju, neka padnu malo i na ivicu lonca nije bitno, dok se budu kuvale upašće unutra u celosti. Špagete kuvamo do stadijuma al dente, znači nisu raskuvane već malo tvrdje kada ih probamo.



Špageti koje
smo dodali u
lonac kipuće
vode,
postavljamo ih
uspravno, nije
potrebno
lomiti špagete

3. Procedimo kuvene špagete kroz cediljku, ako ih nismo prekuvali ili ih kuvali u premalo vode neće se slepiti, nema potrebe da ih ispiramo hladnom vodom.



Špageti
kuvani,
procedjeni,
nije potrebno
ispiranje
hladnom vodom

4. Procedjene špagete pomešamo sa 2/3 preлива koji smo napravili i vratimo na ringlu na još 1-2 minuta.



Špageti kuvani
i procedjeni u
koje dodajemo
preliv
Bolonjeze,
ostavimo na
vrucoj ringli
josh 1-2 min

5. Serviramo toplo, 1/3 preлива bolonjeze koji je preostao raspodelimo na svaku porciju koju smo sipali. Od gore na svaku porciju špageta bolonjeze narendamo malo sira. U nedostatku parmezana može bilo koji tvrdi sir, ja sam imao malo trapista pa sam to koristio. Šta znaju italijani šta je kriza.



Špageti
Bolonjeze

Prijatno

Sada možemo da sastavimo troškovnik za jelo: Špageti Bolonjeze (Bolognese) tj. špageti sa prelivom od mlevenog mesa i paradajza

1. Špageti – 65 dinara/pakovanje 500 grama – koristili smo 500 grama – 65 dinara
2. Mleveno meso mešano – 400 dinara/ kilogram – koristili smo 400 grama – 160 dinara
3. Paradajz sok – 120 dinara/ 1 litra – koristili smo 1/2 litre – 60 dinara
4. Trapist sir (madjarski) – 600 dinara / kilogram – koristili smo 100 grama – 60 dinara
5. Šampinjoni – 120 dinara/ pakovanje 400 grama- koristili smo 100 grama – 30 dinara
6. Šargarepa – 80 dinara kilogram – koristili smo oko 200 grama – 16 dinara
7. Luk crni (crveni) 50 dinara/ kilogram – koristili smo 1 glavicu – 10
8. Ulje, So kunjiska, Bosiljak, Beli luk, Origano, – ne više

od 50 dinara

$$30+16+10+50 = 451 \text{ dinar}$$

65+160+60+60+