

Зеленчукови спагети болонезе

време за приготвяне: **45 мин.**



продукти за **2 порции:**

- 200 г кайма по избор
- 2 стръка праз
- 1 тиквичка
- 1 червена чушка
- 40 г краве масло
- 50 мл пилешки бульон или зеленчуков бульон или вода
- 150 мл вода
- сол и черен пипер на вкус



Нарежете празата на тънки продълговати ленти, така че да наподобяват спагети. Загрейте тигана на умерен огън, след което добавете половината масло и празата. Задушавайте за около 15 мин. със 150 мл вода. Междувременно нарежете тиквичката и чушката на тънки и дълги ленти, прибавете към празата и задушавайте за още 15 мин.

Докато приготвяте втората партида зеленчуци, загрейте тенджерата на средно силен огън и добавете каймата, бульона, солта и черния пипер. Разбърквайте постоянно, докато каймата се раздроби на малки парчета и придобие кафеникав оттенък (около 15-20 мин.)

Аранжирайте зеленчуците като спагети и добавете каймата отгоре.