



## Jautienos kukuliai su alyvuogėmis ir pomidorų padažu

### Ingredientai

- 700 g Maltos jautienos
- 2 Šaukštai MAGGI maltos mėsos prieskonių
- 1 Kiaušinių
- 3 Šaukštai Maltų džiūvėsėlių
- 1 Skardinė Juodųjų alyvuogių
- 2 Šaukštai Alyvuogių aliejus
- 2 Šaukštai Sviesto
- 2 Šaukštai Balzaminio baltojo vyno
- 400 g Konservuotų smulkintų pomidorų
- 0.33 a.š Maltų kajeno pipirų
- 400 g Makaronų
- 2 Šaukštai Kietojo parmezano sūrio
- 1 Šviežio baziliko
- 2 a.š Druskos
- 0.5 a.š Pipirų

### Instrukcija

- Jautieną suminkykite su MAGGI prieskoniais, maltais džiūvėsėliais ir kiaušiniu. Delnais formuokite kamuoliukus, į jų vidų įsprauskite po alyvuogę. Sudėkite juos į kepimo skardą ir apipurškę alyvuogių aliejumi kepkite 200 °C orkaitėje, kol ims ruduoti, maždaug 30 min.
- Makaronus išvirkite pasūdytame vandenyje, kaip nurodyta ant pakuotės.
- Keptuvėje įkaitinkite sviestą ir pamaišydami kepkite jame susmulkintą svogūną, kol šis ims karamelizuotis. Tada supilkite balzaminį actą ir dar maišydami maždaug minutę kepkite. Tada supilkite pomidorus iš skardinių, įberkite kajeno pipirus ir troškinkite, kol ims burbuliuoti. Sudėkite į šį padažą iškeptus kukuliukus ir patroškinkite 5 min.
- Tada patiekite juos su makaronais, sūriu ir žalumynais.

75 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	98.02 g
Energija	1048.54 kcal
Riebalai	46.55 g
Baltymai	57.2 g