



Makaronai su kumpiu ir pomidorų pasta

Ingredientai

- 8 Plonos riekės Vytinto kumpio
- 1 Svogūno
- 2 Pomidorų
- 2 Šaukštai Aliejaus
- 150 ml Pomidorų pastos
- 2 a.š MAGGI prieskonių Persiladas
- 400 g Spaghetti makaronų

Instrukcija

1. Kumpio griežinėlius apkepkite įkaitintoje keptuvėje, kad kraštai būtų traškūs, ir perkelkite į lėkštę. Svogūnus susmulkinkite pusžiedžiais, sudėkite į keptuvėje įkaitintą aliejų ir pamaišydami kepkite ant smarkios kaitros, kol ims truputį skrusti. Pomidorus sukapokite ir sudėkite prie svogūnų. Pamaišydami kepkite, kol pomidorų gabaliukai suminkštės – 7-8 min. Tada įmaišykite pomidorų pastą ir MAGGI prieskonius.
2. Makaronus išvirkite pasūdytame vandenyje, kaip nurodyta ant pakuotės, ir nusunktus perkelkite į keptuvę su pomidorų padažu. Sudėkite kumpį. Pagardinkite patiekalą dar trupučiu MAGGI prieskonių ir ragaukite.

45 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	30.59 g
Energija	275.81 kcal
Riebalai	10.79 g
Baltymai	14.57 g