



Makaronai su malta mėsa ir pomidorų padažu

Ingredientai

- 3 Saliero
- 2 Morkų
- 1 g Svogūno
- 4 Šaukštai Aliejaus
- 1 Šiek tiek Šviežių petražolių
- 500 g Maltos jautienos
- 300 g Maltos liesos kiaulienos
- 200 ml Daržovių sultinio
- 750 g MAGGI itališko stiliaus padažo
- 400 g Makaronų vamzdelių
- 2 Šaukštai Kietojo parmezano sūrio
- 1 Šviežio baziliko

Instrukcija

1. Salierą, morkas, svogūną ir petražoles gana smulkiai sukupokite. Į keptuvę įpilkite aliejų, suberkite susmulkintas daržoves, užberkite žiupsnį druskos. Nuolat maišydami kaitinkite ant nesmarkios ugnies maždaug 10 min
2. Tada karštį padidinkite iki vidutinio, įmaišykite jautieną ir kiaulieną. Maždaug po 20 min. mėsą ir daržoves maišydami kepkite. Tada įberkite druskos, pipirų ir įpilkite trečdalį sultinio. Maždaug po 5 min. įpilkite antrą trečdalį, po 10 min. – visą likusį sultinį. Galiausiai įmaišykite pomidorų padažą, puodą uždenkite ir kartas nuo karto pamaišydami ant silpnos ugnies troškinkite maždaug 15-20 min.
3. Makaronus išvirkite pasūdytame vandenyje, kaip nurodyta ant pakuotės, nusunkite ir sukratykite juos į keptuvę mėsa ir pomidorų padažu. Patiekite su žalumynais ir parmezanu.

80 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	107.93 g
Energija	1575.99 kcal
Riebalai	100.85 g
Baltymai	48 g