

Makaronai su bolognese padažu dviems



Gaminimas

1. Svogūną nulupkite ir supjaustykite smulkiais kubeliais
2. Česnaką nulupkite ir susmulkinkite
3. Morką nuskuskite ir susmulkinkite kubeliais
4. Keptuvėje įkaitinkite aliejų, dėkite į jį morkas, svogūnus ir česnakus ir kepkite, kol apskrus
5. Tada į tą pačią keptuvę verskite jautienos maltinį, vis pamaišydami kepkite
6. Pagardinkite druska, pipirais bei paprikos prieskoniais
7. Į keptuvę su mėsa sudėkite pomidorų pastą bei supilkite smulkintus pomidorus savose ir troškinkite apie 10 minučių
8. Kol bolognese padažas troškinasi, išvirkite makaronus taip, kaip nurodyta ant pakuotės
9. Kai makaronai išvirs, juos nukoškite, įdėkite į lėkštes, ant jų uždėkite bolognese padažą ir pabarstykite tarkuoto sūrio.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	šviežio sausai brandinto jautienos maltinio
1	morkos
1/2	svogūno (arba vieno mažo)
skiltelė	česnako
2 a. š.	tirštos pomidorų pastos
½ skardinės	smulkintų pomidorų
200 g	makaronų mėgstamos formos makaronų (my favorite - radiator)
pateikimui	Kietojo sūrio
kepimui	Alyvuogių aliejaus
žiupsnelio	Druskos, pipirų, saldžios paprikos prieskonių