

Makaronai su sausai brandinta jautiena



Gaminimas

1. Spagečius išvirkite pagal instrukcijas ant pakuotės.
2. Ant įkaitintos gilesnės keptuvės apkepinkite brandintą smulkintą jautieną mėšainiams. Kepant mėsą stenkitės ja pasmulkinti į vieno kąsnio gabaliukus.
3. Mėsai apkepus supilkite trintus pomidorus. Į padažą įberkite druskos, šviežiai grūstų pipirų, žvėrienos prieskonių. Baigiant ruošti padažą, nuimkite keptuvę nuo ugnies, suberkite stambiai kapotas petražoles ir sutarkuotas (arba sugrūstas) česnako skilteles. Gerai sumaišykite visą masę.
4. Išvirtus spagečius dėkite į lėkštę, užpilkite pasigamintu padažu. Viską apibarstykite smulkintu sūriu. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

4x150 g.	KITCHEN me sausai brandintas jautienos maltinis Mėsainiams
Pagal skonį	Spageti makaronai
1 skardinė	Trinti pomidorai
2 skiltelės	Česnakas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal skonį	Žvėrienos prieskoniai
Pagal poreikį	Smulkiai tarkuotas kietasis sūris
Sauja	Petražolės
Pagal poreikį	Aliejus