Bolonijos ragu



Gaminimas

1. KITCHEN ME šviežius sausai brandintos jautienos maltinius „Mėsainiams“ susmulkinkite.
2. Supjaustykite daržoves nedideliais kubeliais, supilkite aliejų į keptuvę, įdėkite sviesto ir ištirpinkite. Suberkite daržoves į aliejaus bei sviesto mišinį ir kepkite ant vidutinės kaitros, kol suminkštės.
3. Tuomet sudėkite mėsą į keptuvę, gerai išmaišykite, susidariusius gumulus išskirkite mediniu šaukštu. Mėsą apkepkite ant vidutinės kaitros, bet stebėkite, kad ji keptų, o ne troškintųsi. Kai mėsa apkeps, supilkite vyną ir jį nugarinkite.
4. Pomidorus savo sultyse sutrinkite trintuvu. Pomidorų masę supilkite į mėsą, sudėkite pomidorų pastą, suberkite kakavą, gerai išmaišykite ir troškinkite ant mažos ugnies, kol išgaruos skystis. Jei reikia – įpilkite dar sultinio.
5. Galiausiai suberkite raudonėlius ir pasūdykite. Patiekite su makaronais.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Alfu Ivanausku.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x150 g	KITCHEN ME šviežių sausai brandintos jautienos maltinių „Mėsainiams“
1	didelio svogūno
2	salierų lapkočių
2	nedidelių morkų
1 v.š.	alyvuogių aliejaus (skirto kaitinti)
2 v.š.	lydyto sviesto
150 g	raudonojo sauso vyno
2x400 g	mažų skardinių konservuotų savo sultyse pomidorų
1 v.š.	pomidorų pastos
1 šaukštelio	tamsios nesaldintos kakavos
1 šaukštelio	raudonėlių
1/2 šaukšto	druskos
pagal poreikį	Daržovių arba mėsos sultinio
mėgiamų	makaronų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/bolonijos-ragu.htm?tpl=pdf