

TAGLIATELLE SU BLACK ANGUS BALTAME PADAŽE



Gaminimas

1. **Black Angus Steak** iškepame taip, kaip nurodyta ant pakuotės (priklausomai nuo to, kokios "well done" mėsos norisi, koreaguokite kepimo laiką). Iškeptą mėsą atidedame į šoną ir leidžiame jai "pailsėti".
2. Pagal nuorodas ant pakelio, verdame makaronus.
3. Kol verda makaronai, gaminame kreminį padažą: įkaitintoje keptuvėje ant sviesto 1min. pakepame smulkintą česnaką, pilame miltus ir pieną ir viską kaitinant maišome 5min., kol konsistencija tampa kreminė. Dedame smulkintas petražoles ir tarkuotą Parmesan sūrį, pagardiname druska ir pipirais. Sudedame smulkintus pomidorus ir kaitinant ant nedidelės kaitros maišome 2 min.
4. Išvirusius makaronus beriam į padažą, dedame smulkintus špinatus ir viską gerai išmaišome.
5. Patiekiami kartu su pjaustytais steiko gabalėliais ir apšlakstome balzamiko glazūra. SKANAUS!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME black angus steak
250 g	tagliatelle makaronų
saujos	špinatų
mažesnės saujos	petražolių
10 vnt.	vyšnių pomidorų
1 a.š.	miltų
1 skiltelės	česnako
žiupsnelis	druskos, pipirų
pateikimui	balzamiko glazūros
kepimui	alyvuogių aliejaus
1 a.š.	sviesto kepimui
1 stiklinė	pieno
30 g	tarkuoto Parmesan sūrio