

Greitai paruošiamas Bolonijos padažas makaronams



Gaminimas

1. Saliero stiebą, svogūną, česnakus, grybus, SPILVA keptas paprikas susmulkinkite, morkas sutarkuokite.
2. Makaronus virkite, kiek nurodyta ant pakuotės.
3. Į keptuvę supilkite aliejų, įkaitinkite ir sudėkite LAPINO PUOTA smulkintą triušieną, rozmariną, Toskanos prieskonius, druską ir pipirus. Kepkite 3 min. ant aukštos kaitros, kad mėsa apskrustų.
4. Sudėkite smulkintas šviežias daržoves ir kepkite nuolat maišant, kol daržovės suminkštės apie 3-4 min. Sudėkite smulkintas paprikas, supilkite nealkoholinį vyną ir troškinkite, kol vynas nugaruos.
5. Sudėkite pomidorų pastą, trintus pomidorus, pilkite mineralinį vandenį ir troškinkite apie 6-8 min.
6. Sudėkite cukrų, smulkintas petražoles ir permaišykite, dalį troškinio sumaišykite su virtais makaronais ir patiekdami užberkite tarkuoto kietojo sūrio, papuoškite bazilikais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

1	saliero stiebo
1	svogūno
3 skiltelių	česnako
1 saujos	grybų
100 g	SPILVA keptų paprikų aliejuje
1	morkos
100 g	Papardelle makaronų
4 šaukštų	alyvuogių aliejaus
250 g	LAPINO PUOTA smulkintos triušienos
2 šakelių	rozmarino
½ šaukštelio	Toskanos prieskonių
50 ml	nealkoholinio raudonojo vyno
1 šaukštelio	pomidorų pastos
1 stiklinės	trintų pomidorų
150 ml	natūralaus mineralinio vandens (negazuoto)
Žiupsnelio	cukraus
1 saujos	petražolių

50 g	kietojo sūrio
1 saujos	bazilikų
žiupsnelis	druskos
žiupsnelio	juodųjų pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/greitai-paruosiamas-bolonijos-padazas-makaronams.htm?tpl=pdf&type=fox