

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	baziliku
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