



Pappardelle s divinovou Bolonskou omáčkou

⌚ 60–70 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

250 g	Divina, mletá
200 g	Pappardelle
1 PL	Paradajkový pretlak
1 PL	Maslo, prepustené
1 kus	Paradajky, v plechovke (400 g)
1 kus	Cibuľa
50 g	Parmezán, čerstvý
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé
1 štipka	♦ Cesnak pikantný
1 PL	♦ Koreninový prípravok na Divinu

- 1 Cibuľu nakrájajte nadrobno.
- 2 Pridajte 1 PL prepusteného masla, mäso zatiahnite a ochuťte korením na divinu od spoločnosti Kotányi. Mäso pravidelne otáčajte.
- 3 Znížte teplotu, po pár minútach pridajte cibuľu a poduste. Keď je mäso uvarené, pridajte paradajkový pretlak a opekajte ďalšie tri minúty.
- 4 Potom pridajte paradajky z konzervy a dochuťte soľou, korením a cesnakovým práškom. Teraz prikryte a omáčku varte približne 60 minút na miernom stupni. Nezabudnite pravidelne miešať!
- 5 Pappardelle uvarte vo vriacej osolenej vode podľa návodu na obale. Nastrúhajte parmezán.
- 6 Pappardelle naservírujte s Bolonskou omáčkou a parmezánom a podávajte.

