



Папарделе със сос Болонезе

⌚ 60–70 Минути 

Подготовка

- 1 Нарежете на ситно лука.
- 2 Добавете 1 с.л. масло в тиган, сотирайте месото и подправете с микса за кайма. Разбърквайте месото често.
- 3 Намалете котлона, добавете лука и задушете за няколко минути. Веднага след като месото се сготви, добавете доматиеното пюре и запържете за още три минути.
- 4 След това добавете консервираните домати и подправете със сол, черен пипер и чесън на прах на вкус. Сега покрийте с капак и гответе соса около 60 минути на слаб огън. Не забравяйте да разбърквате често!
- 5 Сгответе папарделе пастата във вряща подсолена вода според инструкциите на опаковката. Настържете пармезана.
- 6 Сервирайте папарделе пастата с болонезе и пармезан и се насладете.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Еленско месо, мляно
200 g	Папарделе
1 с.л.	Доматено пюре
1 с.л.	Масло
1 бр.	Домати, консервирани (400 g)
1 бр.	Лук
50 g	Пармезан, пресен
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
Щипка	♦ Чесън на прах
1 с.л.	♦ Микс за кайма

