YoungstarsWiki.org

PATEIKĖ
LastGroove

ON
2013-03-02

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Bolognese padažas



Bolognese padažas yra skanus, maistingas ir lengvai pagaminamas – netgi miško viduryje.

Šis receptas skirtas 6 asmenims.

Pakeitus konservuotus pomidorus pomidorų koncentratu ir vandeniu, galima pagaminti daugiau padažo.

Ingredientai

- 3 svogūnai
- 2 skardinės konservuotų pomidorų (gali būti ir sveiki pomidorai – jie pigesni, be to, kaitinant ir maišant jie vis tiek suskils)
- 500 g maltos mėsos (galima net ir 250 g)
- pusė – visa česnako galvutė
- druskos ir pipirų pagal skonį
- bazilikas ir raudonėlis (geriausia švieži)

Receptas

Nedideliame kiekyje riebalų pakepinkite svogūnus, kol suminkštės

Prie svogūnų įdėkite konservuotus pomidorus ir maltą mėsą (jei norite, mėsą galite pirmiausia pakepinti su svogūnais; įdedant ją kartu su pomidorais, yra mažesnė tikimybė, kad ji sukietės).

Troškinkite padažą apie 5 min.

Įdėkite česnako, druskos ir pipirų.

Nuimkite puodą nuo ugnies.

Įberkite susmulkintus žolelius ir išmaišykite.

Patiekimas

Bolognese padažas puikiai tinka su makaronais (spagečiai miške gali sukelti didelę netvarką) arba su duonos riekelėmis ar ant laužo keptomis bulvėmis.

Weitere Informationen

Žymos
Receptas

Amžius
Duomenų nėra.

Dalyvių skaičius
1–20

Biblija
Šios informacijos trūksta.

Trukmė
Duomenų nėra.

Medžiaga
Beveik be jokių pastangų

Failų atsisiuntimas
Failų atsisiuntimų nėra

KI Generierter Inhalt
Turinys
Žymos
Amžius
Dalyvių skaičius
Biblija
Trukmė
Medžiaga

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lt/wiki/art/bolognese-padazas