


# Ragu od janjetine sa širokim rezancima

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe



## Sastojci

800 g janječeg buta ili plečke  
1 mrkva  
1 stabljika celera  
1 luk  
4 češnja češnjaka  
2 žlice K Plus maslinovog ulja  
1 žlica K Plus koncentrata rajčice  
1 žličica majčine dušice  
2 dl crnog vina  
400 g K Plus sjeckane rajčice  
Lovorov list  
1,5 dl vode  
Sol  
Papar  
500 g svježih širokih rezanca

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Janjetinu odvojite od kosti i narežite na kocke veličine oko 3 cm. Posolite i dobro promiješajte. Mrkvu ogulite i narežite na sitne kockice. Stabljiku celera operite i narežite na sitne kockice. Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak.

Na zagrijano ulje stavite meso, dinstajte 20 minuta na srednjoj vatri. Dodajte sitno nasjeckani luk, narezanu mrkvu, celer te lagano posolite. Dinstajte 10 minuta pa dodajte sitno nasjeckan češnjak, koncentrat rajčice i majčinu dušicu, a odmah zatim i vino.

Nakon 20 minuta dodajte sjeckanu rajčicu i lovorov list. Dobro promiješajte i nastavite kuhati na srednjoj vatri 20 minuta. Podlijte s 1,5 dl vode. Kuhajte 1 sat na laganoj vatri povremeno miješajući i podlijevajući vodom ako vam se učini da je u loncu nedostaje. Provjerite je li jelo dovoljno slano te popaprite. Ragu je gotov kada je meso potpuno mekano. Skuhajte rezance prema uputama na pakiranju. Natrgajte meso vilicom na manje komade i poslužite ragu sa širokim rezancima.

