

# Ragu od juneće koljenice s gljivama

VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

- 700 g juneće koljenice
- 250 g šampinjona
- 20 ml ulja
- 1 luk
- 2 režnja češnjaka
- 1 mrkva
- ¼ korijena celera
- 1, 5 dl crnog vina
- 400 g K plus sjeckane rajčice
- 4 dl vode
- 1 žlica sjeckanog peršina
- 1 žličica listića ružmarina
- sol, papar
- 400 g K Plus linguina
- K Plus Grana Padano

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Narežite meso na manje komade te ga posolite i popaprite.

Na jakoj vatri zagrijte 20 ml ulja te popecite meso sa svih strana.

Izvadite meso iz lonca te na preostalom ulju dinstajte sitno nasjeckani luk, češnjak, šampinjone, sitno nasjeckanu mrkvu i celer.

Lagano posolite i nastavite dinstati dok povrće ne omekša i ne dobije boju. Vratite meso u lonac, podlijte vinom pa dodajte sjeckanu rajčicu i vodu, listiće ružmarina i peršin.

Dobro promiješajte i nastavite kuhati poklopljeno, na laganoj vatri, 2-3 h. Povremeno promiješajte i provjerite mekoću mesa. Kada je dovoljno mekano da se može usitniti vilicom natrgajte ga na manje komade.

Provjerite nedostaje li jelu soli i papra.

Skuhajte tjesteninu prema uputama s pakiranja, izmiješajte s umakom i pospite Grana Padanom.

Dobar tek!