

# Ragu od juneće koljenice s gljivama



## NAČIN PRIPREME

Jednostavna priprema



## 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  
 $\frac{1}{4}$  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



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 omeša i ne dobije boju. Vratite meso u lonac, podlijte vinom pa dodajte sjeckanu rajčicu i vodu, lističe 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!

## Nutritivne vrijednosti

