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
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

Nutritivne vrijednosti

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!