



## Генијално свинско рагу со тестенини

Фичо ќе приготви превкусно свинско рагу со маслиново масло, путер и пармезан, во комбинација со тестенини.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- 125 грама папрадели
- свинско месо од плешка
- конзерва пелат мала
- црвено вино
- путер
- половина главица кромид
- француски магдонос
- пармезан
- табаско

### Чекор 1

Месото исечете го на тенки парчиња, најтенко што можете. Во тавата за пржење ставете масло.

Кромидот ситно исецкајте го. Додадете го путерот, солта и црвеното вино.

Поклопете со капак и оставете да динста 20ина минути.

### Чекор 2

Во сад со вода ставете ги папраделите.

Во сосот додадете малку табаско и пред сервирање додадете пармезан.

Измешајте ги тестенините со сосот и оставете да крчка 2-3 минути.

### Чекор 3

Чинијата во која ќе сервираате премачкајте ја со солен путер, наросете ситно рендан пармезан и ставете ја пастата.

Порцијата не треба да биде повеќе од 125 грама.

### Чекор 4

Сервирајте!



**Користени производи:**



**Тава за пржење**



**Лонец**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)