



Marharagu padlizsánnal

Hozzávalók

- 60 dkg marhalábszár
- 10 dkg bacon
- 1 tasak Maggi Bolognai spagetti alap
- 60 dkg padlizsán
- 4 dl forró víz
- 6 ek olaj
- 2 dl vörösbor
- 1 tk só

Elkészítés

1. A baconkockákat megpirítjuk 4 evőkanál olajon, majd kivesszük és félrerakjuk.
2. A visszamaradt, felforrósított zsiradékra rádobjuk a padlizsánkockákat, majd 4-5 perc pirítás után félrerakjuk.
3. Két evőkanál felforrósított olajon fehéredésig pirítjuk a húst, majd hozzáadjuk a MAGGI Bolognai Spagetti alapot, a vizet, a vörösborot és a sót.
4. Fedővel szorosan lefedve pároljuk, amíg a hús megpuhul. Sokszor ellenőrizzük és szükség esetén a vizet mindig pótoljuk, nehogy leégjen.
5. A főzés végén tegyük vissza a hús mellé a baconkockákat és a padlizsánt, majd még tíz percig forraljuk az egészet össze, hogy a szósz is besűrűsödjön.

Tápérték adatok

Szénhidrát	22.17 g
Energia	610.39 kcal
Zsír	36.68 g
Fehérje	34.47 g
Telített zsírok	7.16 g

50 Perc

4 adag