



JERNEJ KITCHEN

HITRI MAKARONI Z MLETIM MESOM

Makaroni z mletim mesom. Jed, ki spominja na bolognese omako, a je pripravljena veliko hitreje in vsebuje več zelenjave. Hitro, slastno, ugodno.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

HITRI MAKARONI Z MLETIM MESOM

- 2 žlici olivnega olja
- 1 čebula, drobno sesekljana
- 2 stroka česna
- 1 steblo zelene
- 1 korenje
- 350 g mletega govejega mesa (pleče)
- 1 žlica balzamičnega kisa
- 400 g vložnih celih paradižnikov (v konzervi)
- 1 lovorov list
- 1 čajna žlička suhega origana
- 240 g makaronov
- 1 žlica sesekljanega svežega peteršilja (+ za posip)
- 60 g naribanega sira (mešanica Cheddar-ja in Mozzarella)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večja ponev s pokrovko
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- kuhalnica

PREPRAŽIMO ZELENJAVO

Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo žlico olivnega olja, drobno sesekljano čebulo, drobno sesekljan česen, drobno sesekljano zeleno in drobno sesekljano korenje. Premešamo in pri šibkem ognju kuhamo 5 minut, da se zelenjava nekoliko zmehča. Kuhano zelenjavo prestavimo v skledo.

GOVEJE MESO

V isto ponev damo žlico olivnega olja in mleto goveje meso. Kuhamo 5 minut, redno premešamo, tako da meso izpusti vodo ter postane rahlo rjave barve in prijetno karamelizirano. Dodamo žlico balzamičnega kisa in dobro premešamo. Zelenjavo damo nazaj k mesu, dodamo vložene paradižnike (iz konzerve), 240 ml vode, lovorov list, žličko suhega origana, mlet poper in pokrijemo s pokrovko ter kuhamo 20 minut.

NASVET

[Balzamični kis bo dodal jedi prijetno sladko-kislo aromo.](#)

SKUHAMO MAKARONE

Makarone skuhamo po navodilih iz embalaže. Nato jih odcedimo in prihranimo približno 50 ml vode, v kateri so se kuhali makaroni.

HITRI MAKARONI Z MLETIM MESOM

Omako po okusu solimo in še dodatno popramo. Dodamo žlico sesekljanega peteršilja in premešamo. Odstranimo lovorov list, dodamo kuhane makarone in prihranjeno vodo od kuhanja makaronov. Dobro premešamo. Po omaki zdaj enakomerno razporedimo nariban sir. Midva sva uporabila pol Cheddar sira in pol Mozzarella sira. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo pri zelo

šibkem ognju približno 2-3 minute, toliko da se sir raztopi.
Razdelimo med krožnike in postrežemo.