KIKKOMAN

Паста Болоньезе с соевым соусом

Общее время **30 мин** **10 мин** Время подготовки **20 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2 491 кДж / 595 ккал

Жиры: **18 г** Белки: **33 г**
Углеводы: **70 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

200 г	пасты Пенне
1 ст. л.	растительного масла
0,5	луковицы
2	зубчика чеснока
300 г	говяжьего фарша
400 г	резаных томатов (в банке)
2 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
2 г	измельчённой кинзы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

200 г пасты Пенне - **1 ст. л.** растительного масла - **0,5** луковицы, рубленой - **2** зубчика чеснока, рубленых - **300 г** говяжьего фарша
Отварите пенне по инструкции на упаковке. Разогрейте растительное масло и обжарьте рубленые лук и чеснок в течение 1 минуты. Добавьте говяжий фарш и жарьте 3 минуты, постоянно помешивая.

Шаг 2

400 г резаных томатов (в банке) - **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **2 г** измельчённой кинзы
Добавьте к фаршу резаные томаты и соевый соус Kikkoman. Накройте крышкой и тушите в течение 20 минут. Соедините с готовыми пенне и посыпьте рубленой кинзой.