

Makaron tagliatelle w sosie śmietanowym z prawdziwkami oraz bitkami z dodatkiem sałatki tabule.



SŁOMKAB



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na makaron tagliatelle z borowikami:

makaron tagliatelle	1 opakowanie
schab	90 dag
olej	2 łyżki
prawdziwki	10 dag
cebula	1 szt.
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
liść laurowy	2 szt.
ziele angielskie	4 szt.
mąka	2 łyżeczki
śmietana kremówka	0.3 szklanki
majeranek	1 szczypta

Sałatka tabuleh:

kasza kus-kus	25 dag
pomidory	2 szt.
cebula	1 szt.
ogórek zielony	1 szt.
papryka czerwona	1 szt.
natka pietruszki	2 łyżki

mięta posiekana	2 łyżki
sok z cytryny	3 łyżki
oliwa	4 łyżki
czosnek	2 ząbki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie dania z makaronem:

Kawałki schabu lekko rozbijamy, oprószamy z obu stron solą i pieprzem. Następnie każdy kawałek panierujemy w mące i obsmażamy na rozgrzanym oleju. Całość zalewamy wodą, aby przykryło mięso, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i dusimy przez ok. 20 minut. Dodajemy również podsmażoną cebulkę oraz pokrojoną w kawałki marchew, pietruszkę i prawdziwki. Wszystko doprawiamy do smaku i na wolnym ogniu pod przykryciem dusimy do miękkości (uzupełniałam wodą odparowany sos). Mąkę rozprowadziłam niewielką ilością zimnej wody, zagęściłam sos. Dodałam kremówkę, poprawiłam do smaku majerankiem, solą i pieprzem.

Przygotowanie sałatki tabuleh:

Kuskus wsypać do miski, zalać osoloną wrzątkiem i odstawić na kilkanaście minut. Gdy kasza napęcznieje, odsączyć pozostałą wodę, zostawić w misce. Do kuskusu dodać sok z cytryny, oliwę. Wszystkie warzywa drobno pokroić i dodać do kaszy. Przyprawić, dokładnie wymieszać.