

Makaron z kiełbasą drobiową w sosie śmietanowo - ziołowym



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa drobiowa	1/2 kg
czosnek	3 ząbki
kukurydza	1/2 puszki
suszone pomidory	4 szt
żurawina suszona	1/4 szkl
śmietana 30%	200 ml
mleko	1 szkl
mąka	1,5 łyżki
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
kurkuma	
makaron spaghetti	
olej	
parmezan starty	
oregano świeże	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kiełbasę kroimy w plasterki lub na cząstki (zależy od jej rodzaju). Ja do tego dania użyłam domowej kiełbasy drobiowej w jelicie 22/24. Na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy kiełbasę razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem do momentu, aż całość lekko się zarumieni. Doprawiamy do smaku ostrą papryczką.
2. Podsmażoną kiełbasę przekładamy do głębokiego rondelka, dodajemy kukurydzę, żurawinę, pokrojone w kostkę suszone pomidory, wymieszaną słodką śmietankę z mlekiem i mąką i gotujemy na bardzo wolnym ogniu przez ok 10 minut. Na sam koniec sos doprawiamy do smaku solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi, słodką papryką i kurkumą.
3. W dużym garnku gotujemy wodę z 2 łyżkami soli i 2 łyżkami oleju. Gdy woda zawrze, wrzucamy makaron i gotujemy go bez przykrycia do miękkości (wg przepisu na opakowaniu). Ugotowany makaron cedzimy, ale w żadnym wypadku nie przelewamy zimną wodą.
4. Gorący sos mieszamy z gorącym makaronem, posypujemy startym parmezanem i posiekanym świeżym oregano.

SMACZNEGO :)