

Przepis dnia II, odc. 32: Makaron z sosem mięsnym i kaparami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron gryczany	500 g
mięso mielone wołowo-wieprzowe	500 g
ser bursztyn tarty	4 łyżki
olej rzepakowy	
cebula	1 szt.
czosnek	1 ząbek
seler naciowy	2 szt.
marchewka	1 szt.
boczek wędzony	100 g
wino białe wytrawne	1 szklanka
przecier pomidorowy	4 łyżki
kapary całe Smak	1 łyżka
rosół z kury Kucharek	1 szklanka
pomidory pelati	400 g
bazylia	4 gałązki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na oleju, w dużym rondlu, zeszklić posiekaną cebulę, pokrojony w plastry czosnek i kawałki boczek. Dodać pokrojony w kostkę seler naciowy, marchewkę i mięso. Smażyć, cały czas mieszając. Przyprawić, wlać wino i gotować 5 minut na średnim ogniu, a następnie dodać przecier pomidorowy i gorący rosół, dokładnie wymieszać.
- KROK 2 Po 20 minutach dodać pomidory pelati i kapary, doprowadzić do smaku i gotować do miękkości przez ok. godzinę od czasu do czasu mieszając.
- KROK 3 Podawać z ugotowanym al dente, posolonym makaronem gryczanym.
- KROK 4 Przed podaniem posypać tartym serem Bursztyn i udekorować listkami bazylii.