

Wołowina z boczniakami



CZARRNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

wołowina	200 g
makaron	200 g
pomidory krojone z puszki	1 puszka
cebula	1 szt
boczniaki	100 g
wino białe wytrawne	1 szklanka
papryczka chili	1 szt
sól i pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
ser żółty	do posypania
marynata	
czosnek	3 ząbki
sól i pieprz	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
ocet winny	2 łyżki
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czosnek przeciśnięty przez praskę wymieszać z reszta składników marynaty i z pokrojonym w paski mięsem. Ostawić do lodówki najlepiej na całą noc.
- Cebulę posiekać i zeszklić na oleju. Dodać mięso i obsmażyć. Podlać winem i wodą, dodać posiekaną papryczkę chili, przykryć i dusić do miękkości mięsa.
- KROK 2 Kiedy mięso będzie miękkie dodać pomidory z puszki, wymieszać.
- KROK 3 Do sosu dodać pokrojone w paski boczniaki. Podsmażyć 10 minut. Doprawić do smaku.
- Makaron ugotować al dente, odcedzić, nałożyć na talerz, polać sosem i posypać tartym serem. Smacznego :)