

Makaron z przecierem



EMILIA22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron	0,8 kg
przecier pomidorowy	1 słoiczek
kiełbasa chuda	1 kg
kostka mięsna	1 szt
woda	0,75 litra
ziele angielskie	5 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
mąka pszenna	2 łyżki
sól	do smaku
cebula	2 szt
olej	0,5 szklanki
papryka mielona	0,5 łyżki
Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	2 przyprawa
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 płaska łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i polać zimną wodą.
Do garnka wlać 0,75 litra wody, wrzucić kostkę mięsną, liście laurowe i ziele angielskie.
Na patelnię wlać olej, wrzucić pokrojoną w kostkę kiełbasę i podsmażyć. Gdy kiełbasa się zarumieni dodać pokrojoną w kostkę cebulę, chwilę poddusić i wrzucić do garnka. Gotować wszystko na średnim ogniu i doprawić przyprawą do karkówki, papryką mieloną słodką, pieprzem ziołowym i solą. Po 10 minutach dodać przecier pomidorowy, zmniejszyć ogień. Do miseczki wsypać 2 łyżki mąki, dodać 1/3 szklanki mąki i wymieszać wszystko i porcjami dodawać do garnka. Całość zagotować i polewać na makaron.

