

Makaron z serem

IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	30 dag
mięso mielone	40 dag
piers z kurczaka	30 dag
marchew	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę zetrzyj na tarce o dużych oczkach, cebulę pokrój w kostkę. Marchewkę i cebulę podsmaż na oleju, dodaj mięso mielone, wymieszaj, smaż razem 10 minut. Dodaj mięso z kurczaka, czosnek pokrojony w kosteczkę, koncentrat pomidorowy i przyprawy.

Całość podlej wodą i duś razem 15 minut. Makaron ugotuj w osolonej wodzie. Osącz. Na talerz ułóż makaron, potem sos i posyp tartym serem żółtym lub pokruszonym niebieskim.