

Pieczeń z makaronem z wyspy Korfu



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina

makaron

pomidory

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 kg cielęciny, półtorej szklanki obranych ze skórki pomidorów, pół szklanki czerwonego wytrawnego wina, 5 cebul, 4 ząbki czosnku, pół szklanki masła, pół kilograma spaghetti, 6 łyżek startego sera, pół szklanki oleju, sól, pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA: Obrany czosnek przekroić na połówki i naszpikować nim mięso. Posolić i popieprzyć. Rozgrzać olej i masło i podsmażyć mięso wraz z drobno posiekaną cebulą. Dodać wino, przetarte przez sitko pomidory i odrobinę wody. Dusić ok. godziny. Ugotować makaron. Mięso pokroić w plastry. Makaron podzielić na porcje i na każdej z nich układać mięso, a następnie poleć sosem. Posypać tartym serem i podawać.