

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



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

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

# 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.