

Doradca Smaku IX: Makaron z indykiem w sosie śmietanowym, odc. 34



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron tagliatelle	200 gramów
mięso mielone z udźca indyka	300 gramów
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
pomidory pelati	300 gramów
miód	1 łyżeczka
szpinak świeży	100 gramów
serek śmietankowy	1 łyżka
śmietana 18%	4 łyżki
parmezan	30 gramów
orzeszki piniowe prażone	20 gramów
bazylia świeża	kilka sztuk
olej rzepakowy	100 mililitrów

Do smaku:

Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat

Sól ziołowa jodowana Prymat

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek rozgniatamy i kroimy w plasterki, cebulę kroimy w kostkę. Do rondla wlewamy olej rzepakowy, dodajemy czosnek i cebulę, podgrzewamy aż się delikatnie zeszkłą. Dodajemy mięso, doprawiamy przyprawą do mięsa mielonego, mieszamy. Jak mięso będzie delikatnie podsmażone dodajemy pomidory pelati, dokładnie mieszamy i smażymy razem. Następnie dodajemy miód, mieszamy. Dodajemy szpinak, doprawiamy solą ziołową, znów mieszamy. Dodajemy serek śmietankowy kremowy, doprawiamy do smaku czarnym pieprzem.

Do miseczki wlewamy śmietanę, dodajemy 2 łyżki sosu i łączymy, by zahartować. Dodajemy do sosu, dokładnie mieszamy całość. Danie doprawiamy gałką muskatołową. Makaron tagliatelle gotujemy al dente z dodatkiem soli (zgodnie z instrukcją na opakowaniu). Ugotowany makaron dodajemy do sosu i mieszamy.

Danie układamy na talerz. Parmezan kroimy w cienkie płyty i układamy na górze. Posypujemy orzechami pinii i listkami świeżej bazylii.