



przepisy.pl

Cytrynowy makaron z sosem mięsnym oprószony parmezanem



 150 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- makaron cytrynowy ugotowany - 500 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- cebula - 3 sztuki
- seler - 0.5 sztuk
- marchewka - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- mięso wołowe mielone - 1 kilogram
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- passata pomidorowa - 300 mililitrów
- suszona bazylija - 3 łyżeczki
- bulion warzywny - 250 mililitrów
- starty parmezan - 150 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Warzywa (cebulę, por, seler i marchew) należy obrać wymyć i pokroić w drobną kostkę. Następnie odłożyć do miseczki.
2. Rozgrzać patelnię. Wylać na nią Ramę Smaż jak szef kuchni, poczekać aż znikną bąbelki, co oznacza, że osiągnięta została idealna temperatura do smażenia, wyłożyć warzywa i podsmażyć je do czasu, aż cebula, seler, por i marchew się zrumienią. Warzywa przełożyć do garnka w którym będziemy gotować danie.
3. Mielone wołowe mięso wyłożyć na rozgrzaną Ramę Smaż jak szef kuchni i smażyć do czasu, aż mięso zmieni kolor i będzie podsmażone. Przełożyć do warzyw.
4. Mięso i warzywa doprawić solą i pieprzem do smaku. Całość zalać 250 ml bulionu warzywnego i dusić pod przykryciem do miękkości mięsa i wchłonięcia się bulionu (w razie potrzeby dolać więcej bulionu).
5. Do mięsa i warzyw dodać 300 ml passaty pomidorowej oraz 2 łyżeczki suszonej bazylii.
6. Całość dusić pod przykryciem do czasu, aż mięso i warzywa będą miękkie a sos gęsty.
7. Do wysokiego garnka wlać wodę, dodać łyżkę soli i zagotować.
8. Do gotującej się wody wyłożyć makaron i gotować go przez około 10-15 minut bądź do jego miękkości. Porządnie odcedzić.
9. Na talerz wyłożyć porcję makaronu, a na jego środek przygotowany sos. Wierzch dania posypać startym parmezanem.
10. Danie podawać gorące. Smacznego.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl