



przepisy.pl

Makaron w sosie grzybowym ze sztuką mięsa



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- makaron rurki cannelloni (duże rurki) - 1 sztuka
- mięso od szynki - 50 dekagramów
- suszone grzyby - 3 dekagramy
- cebula duża - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 3 sztuki
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. ugotuj makaron rurki z kostką rosółową drobiową
2. Mięso pokrój w plastry obsmaż na oleju. wyjąć z patelni. Cebulę pokroić w kosteczkę i zeszklić na patelni. Grzyby namoczyć po 15 minutach wyjąć i pokroić drobno. Do podsmażonej cebulki włożyć grzyby, mięso i zalać szklanką gorącej wody, włożyć czosnek, bulionetkę Knorra i dusić na wolnym ogniu przez jedną godzinę. Wyjąć mięso. Sos zaprawić jedną łyżką mąki włożyć mięso z powrotem do garnka.
3. makaron połączyć sosem grzybowym ze sztuką mięsa.

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