



Makaron z wołowiną

przepisy.pl



Składniki:

- wołowina np. z udźca - 500 gramów
- cebula - 2 sztuki
- śmietana 12% - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- makaron - 400 gramów
- mąka - 2 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżeczki

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



90 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę pokrojoną na kawałki obtoczyć w przyprawie do mięs i podsmażyć na oliwie. Dodać cebulę pokrojoną w półplasterki. Kiedy cebula się lekko zeszkli podlać wodą i dusić do uzyskania miękkości przez mięso.
2. Do tak powstałego sosu dodać śmietanę wymieszaną z 2 łyżkami mąki. Całość doprowadzić do wrzenia. Nie gotować.
3. Ugotowany al dente makaron wymieszać z sosem mięsnym.

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