



przepisy.pl

## Tagliatelle z mięsnym sosem



### Składniki:

- makaron tagliatelle - 40 dekagramów
- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 50 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- tymianek - kilka gałązek - 1 sztuka
- pomidor - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Makaron gotujemy al dente.
2. W głębokim rondlu rozgrzewamy olej. Cebulę i czosnek obieramy i drobno siekamy. Przesmażamy przez kilka minut. Dodajemy mięso, koncentrat pomidorowy i kostkę Knorr. Smażymy często mieszając, aż mięso zmięknie.
3. Pomidory obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Odrzynamy listki tymianku. Dodajemy do mięsa. Dusimy przez kilka minut pod przykryciem. Zdejmujemy pokrywkę i pozwalamy żeby sos lekko odparował.
4. Mieszamy z makaronem i podajemy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)