

Makaron z sosem pomidorowym z mięsem drobiowym i parówkami



Autor: **newsweek**

Przepisów: **92** Ocena: **1249**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 500 ml soku pomidorowego
- 1/2 cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 300g mielonego mięsa drobiowego
- 200g parówek drobiowych
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka śmietany 30% lub 36%
- bazylia, oregano, sól, pieprz
- kilka łyżek startego sera
- 1/2 kostki rosołowej
- makaron

Sposób przygotowania:

- 1 Na dużej patelni lub w rondlu na oleju zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę. Dodać starty czosnek i wymieszać. Dodać zmielone mięso oraz pokrojone parówki. Doprawić solą, pieprzem i oregano i na dużym ogniu obsmażyć przez ok. 15 minut, aż całe mięso będzie obsmażone i zacznie się miejscami rumienić.
- 2 Do podsmażonego mięsa dodać sok pomidorowy oraz pół kostki rosołowej i zagotować. Gotować aż nadmiar wody odparuje. Na koniec do sosu dodać śmietankę i wymieszać. Podawać z uprzednio ugotowanym makaronem. Po nałożeniu na talerz posypać tartym serem i ozdobić świeżą bazylią.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: