

Rozgrzewające danie jednogarnkowe.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25584**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- łopatka wieprzowa 90 dag
- papryka czerwona połowa
- papryka żółta połowa
- papryczka ostra pepperoni 2 szt.
- Seler naciowy
- suszona włoszczyzna 3 łyżki
- cebula 2 szt.
- lubczyk suszony 2 łyżki
- gałka muskatołowa 1 szt.
- papryka słodka mielona 2 łyżeczki
- pieprz czarny 1 łyżeczka mała
- czosnek granulowany 1 łyżeczka mała
- sól do smaku
- pieprz ziołowy 1 łyżeczka mała
- majeranek 2 łyżki
- ziele angielskie 6-8 ziaren
- liść laurowy 3 szt.
- woda 1-1,5 litra
- ciemny sos sojowy 2-3 łyżki
- pasta rosołowa 1 łyżka lub 1 kostka kupna
- makaron penne 250 gram
- tłuszcz do smażenia
- Natka pietruszki
- Koperek

Sposób przygotowania:

- 1 Wymyte mięso kroimy w kostkę 3 cm. x 3 cm.
- 2 Smażymy na gorącej patelni z tłuszczem. Cebulę kroimy w pół plastry lekko solimy żeby zmiękła.
- 3 Gdy mięso będzie zarumienione dodajemy cebulę, natkę pietruszki i koper.
- 4 Smażymy pod przykryciem do miękkości mięsa.

- 5 W garnczku zagotowujemy wodę z pastą rosołową lub kostką rosołową. Dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, suszoną włoścзыznę.
- 6 Dodajemy pokrojone w kostkę papryki i seler naciowy. Wywar z dodatkami gotujemy około 15 minut.
- 7 Do gotującego się wywaru dodajemy smażone mięso z cebulą oraz wszystkie suche przyprawy i ciemny sos sojowy.
- 8 Próbujemy smak, w razie potrzeby poprawiamy do smaku.
- 9 Na koniec dodajemy makaron penny, mieszamy i gotujemy jeszcze około 20 minut na małym ogniu, pod przykryciem.
- 10 Po tym czasie kończymy gotowanie. Odstawiamy na 10-15 minut żeby makaron doszedł i możemy konsumować.
- 11 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: