

# Rurki z sosem i warzywami

Autor: **Rewia**Przepisów: **1166** Ocena: **10034**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1/2 opakowania makaronu grube rurki
- 2 polędwiczki wieprzowe
- szklanka śmietany
- pół pora
- 200 g pomidorów
- 1 cebula
- ząbek czosnku
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- łyżka oleju
- sól i pieprz
- 1 łyżka musztardy francuskiej
- zioła do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy na pół miękko. Cebulę kroimy w kostkę, czosnek miążdżymy, por kroimy na kawałki, a pomidory na pół. Mięso tniemy na kotleciki.
- 2 Na rozgrzanym maśle z dodatkiem łyżki oleju smażymy por, cebulę i czosnek, zdejmujemy z patelni. Na tym samym tłuszczu smażymy polędwicę, wyjmujemy, odstawiamy w ciepłe miejsce. Przecier pomidorowy mieszamy z musztardą.
- 3 Dodajemy śmietanę, zioła, doprawiamy solą i pieprzem. Na koniec dajemy pomidory, doprowadzamy do wrzenia i zdejmujemy z ognia. Sosem polewamy gorący makaron wymieszany z warzywami i mięso.
- 4 Czas przygotowania 40 minut. Cena jednej porcji około 5,20 zł
- 5 Wartość odżywcza jednej porcji: 577 kcal, Białko: 29 g, Tłuszcz: 22 g, Węglowodany: 71 g

Źródło: Rewia

## Twoje notatki do przepisu: