

# TAGLIATELLE W SOSIE DROBIOWYM



Autor: **LIDECZKA**  
Przepisów: **255** Ocena: **18711**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



## Składniki:

- masło, ok. 1-2 łyżek
- mięso mielone z indyka, 45 dkg
- śmietana, 1 kubek
- sól, pieprz kolorowy świeżo mielony, zioła prowansalskie
- makaron wstążki
- oliwa
- bazyli lub oliwki do przybrania
- żółty ser stary na drobnej tarce, ok. 15 dkg
- SOS POMIDOROWY: oliwa, 2 łyżki
- cebula drobno posiekana, 1
- ząbek czosnku, 1
- pomidory w poszce krojone, 1
- Natka pietruszki, 2 łyżki
- oregano, 1 łyżeczka
- cukier, 1 łyżeczka
- sól, pieprz, liść laurowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować sos: olej rozgrzać w garnku, zeszklić cebulę, dodać czosnek i smażyć przez 1 min.
- 2 Pomidory, pietruszkę, oregano, liść laurowy i cukier wymieszać z cebulą i czosnkiem, przyprawić solą i pieprzem. Zagotować sos, podduścić, usunąć liść laurowy.
- 3 Mięso podsmażyć na maśle, aż się zrumieni, przyprawić solą, pieprzem kolorowym i ziołami. Dodać Śmietanę.
- 4 Ugotować makaron w osolonej wodzie z łyżką oliwy - al dente. Odlac, przełożyć do talerzy, polać sosem pomidorowym i śmietanowym z mięsem. Posypać serem. Udekorować oliwkami lub świeżymi listkami bazylii. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: