
Makaron tajarin z sosem mięsnym

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1137 razy.

Kuchnia włoska

400 g makaronu

300 g cielęciny lub młodej wołowiny

10 g boczku

10 masła

50 g parmezanu

2 łyżki koncentratu pomidorowego

2 łyżki wazowe rosółu z wołowiny

1 gałązka rozmarynu

1 ząbek czosnku

sól i pieprz

Makaron zrobić według poprzedniego przepisu. Sos przyrządzić w rondlu, podsmażając boczek, masło i posiekany czosnek. Następnie do rondla włożyć mięso i smażyć je do zrumienienia. Gdy mięso się już zrumieni, posolić je, popieprzyć i stopniowo podlewać rosółem, gotując 1,1/2 godziny. Makaron podawać natychmiast po ugotowaniu, polany precedzonym sosem mięsnym i posypany parmezanem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD