
Makaron z sosem mięsnym

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1124 razy.

Kuchnia chińska

1/4 paczki makaronu lub odpowiednia ilość domowego makaronu

15 dag mielonego mięsa

1 średnia cebula posiekana

1 świeża papryka posiekana

1 roztarty ząbek czosnku (dowolnie)

2 łyżki oleju jadalnego

sól i pieprz do smaku

1 łyżka oleju sojowego lub 1/2 łyżki, przyprawy maggi z 1 łyżką wody

1 szklanka rosółu lub wody

1 łyżka pasty pomidorowej

1/2 łyżeczki miodu lub cukru

posiekany szczypiorek

Makaron ugotować, odcedzić, wypłukać, osaczyć, trzymać w ciepłe. Mielone mięso wymieszać z cebulą, papryką i czosnkiem. Na mocno rozgrzanym oleju, smażyć mięso, stale mieszając, przez 3 min., doprawić soli i pieprzem, wlać sos sojowy lub maggi z wodą, smażyć przez minutę. Wlać rosół z pastą pomidorową, wymieszać i dusić na małym ogniu przez 10 min. Dodać miód i dusić pod przykryciem na małym ogniu przez godzinę. W razie potrzeby dolewać wodę. Doprawić solą do smaku. Makaron podawać na gorąco, polać sosem i posypać szczypiorkiem.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD