



Makaron ze smażoną wołowiną

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebule pokrój w kostkę, czosnek posiekaj na drobne kawałki. Do rozgrzanego garnka wlej oliwę, a następnie wrzuc cebulę i czosnek. Warzywa krótko podsmaż, dodaj mięso mielone i rozdrobnij za pomocą łyżki. Dopraw suszonym oregano oraz solą i pieprzem (mało soli, ponieważ później dodajemy sos sojowy, który jest słony). Smaż powoli, aż mięso będzie gotowe. Przypraw suszonym tymiankiem.

Krok 2

Do garnka dodaj bulion i wrzuc surowy makaron. Dodawaj po łyżce przecieru pomidorowego i dokładnie wymieszaj. Wlej sos sojowy. Gotuj, aż makaron będzie miękki. Dodaj śmietankę łąciatą i na koniec przypraw suszoną bazylią.

Krok 3

Całość posyp tartą mozzarellą, a następnie przykryj przykrywką na 4 do 5 minut, aż ser się roztopi. Posiekaj natkę pietruszki. Gotowe danie podaj na talerzu i udekoruj pietruszką. Smacznego!

Składniki:

250 g mielonej wołowiny

300 ml śmietanki UHT łąciata 12%

150 g tartego sera mozzarella Mlekpól

200 g makaronu muszelek

1,5 l bulionu wołowego

1 cebula

2 ząbki czosnku

½ łyżeczki suszonego oregano

ok. ¼ łyżeczki soli

½ łyżeczki pieprzu

½ łyżeczki suszonego tymianku

3 łyżki przecieru pomidorowego

2 łyżeczki sosu sojowego

½ łyżeczki suszonej bazylii

3 łyżki oliwy

Do podania:

1 pęczek natki pietruszki