

Mięso mielone w sosie chrzanowo-śmietanowym z makaronem

Autor: **Erjot**Przepisów: **686** Ocena: **6186**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mięso mielone 40 dag
- marchew 1 szt
- cebula 1 szt
- czosnek 2 ząbki
- chrzan tarty /ze słoiczka/ 2 łyżki
- śmietana kremówka 300 ml
- olej 2 łyżki
- sól do smaku
- pieprz cytrynowy do smaku
- papryka słodka mielona 1 łyżeczka
- makaron

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy w osolonym wrzątku zgodnie z przepisem na opakowaniu. Na patelni rozgrzewamy olej. Wrzucamy posiekaną cebulę i czosnek a po chwili dodajemy pokrojoną w małą kostkę /lub startą na tarce o dużych oczkach/ marchew. Dusimy razem ok. 4-5 min często mieszając by warzywa się nie przypaliły. Następnie dodajemy mięso mielone. Doprawiamy mieloną papryką oraz delikatnie solą i pieprzem cytrynowym. Gdy mięso będzie już dobrze wysmażone dodajemy śmietanę wymieszaną z chrzanem. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem i zagotowujemy. Sos mięsny podajemy z ugotowanym makaronem. Możemy posypać natką pietruszki lub kolendry.

Twoje notatki do przepisu: