

Sos do makaronu



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13890**

3-4 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- koncentrat pomidorowy, mała puszka
- pomidory świeże, 4
- cebule, 2
- papryka czerwona i żółta, 2
- różna wedlina (jaka akurat jest), kilka plasterków
- Boczek wędzony, 3 cienkie plasterki
- seler korzeń, kawałek
- marchew, 1
- czosnek, 3 ząbki
- majeranek, sól, cukier, pieprz, do smaku
- świeżo starta gałka muszkatołowa, do smaku
- bazylią, gałązka
- liść laurowy, 1-2
- ziele angielskie, kilka ziaren
- śmietana, 1 łyżka
- olej, 2-3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 rozgrzać olej i na nim podsmażyć boczek i, wędline i posiekana drobno cebulę, przełożyć do garnka, dolać wody tak z półtora szklanki
- 2 dodać pomidory pokrojone, koncentrat i czosnek
- 3 marchew i selera zetrzeć na tarce i dodać do reszty, wrzucić pokrojoną paprykę i resztę przypraw
- 4 na koniec dodać odrobine świeżo startej gałki muszkatołowej, bazylię, zaprawić śmietaną, i zagotować
- 5 można dodać troszkę cukru do smaku

Twoje notatki do przepisu: