

PRZEPISY PEŁNE MIĘSA!



FRANCUSKIE KLOPSIKI CEBULOWE



Mielony kurczak



Bułka tarta



Cebula



Mozzarella



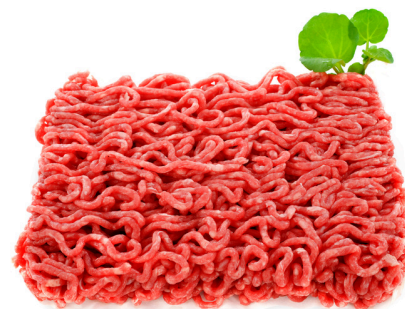
Bulion wołowy



Jajko



MONGOLSKIE KLOPSIKI



Mielona wołowina



Brązowy cukier



Jajko



Bułka tarta

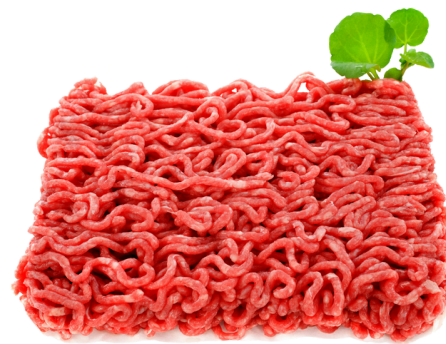


Sos sojowy



Czosnek

CHIMICHANGAS Z WOŁOWINĄ I SEREM



Mielona wołowina



Sos pomidorowy



Tortille



Ser cheddar



Zielone papryczki chili



Cebula

ZUPA Z KLOPSIKAMI



Klopsiki



Bulion drobiowy



Krojone pomidory



Śmietanka 30%



Szpinak

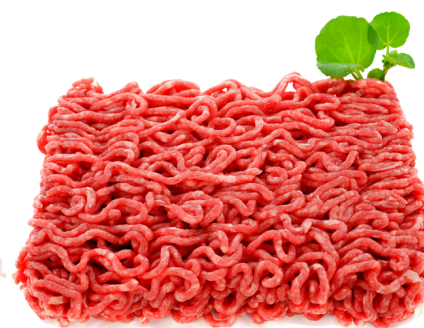


Makaron

ZAPIEKANKA MIĘSNA Z SEREM I PUREE ZIEMNIACZANYM



Mielona wieprzowina



Mielona wołowina



Bułka tarta



Mleko

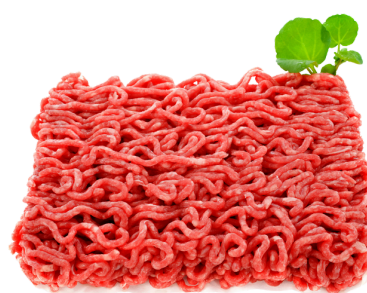


Puree ziemniaczane

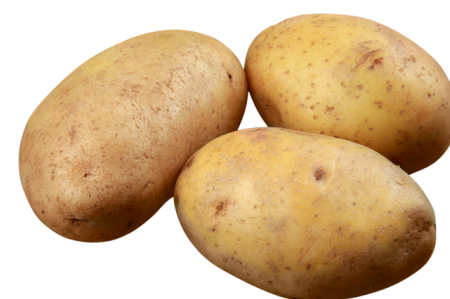


Ser cheddar

MIELONA WOŁOWINA W SOSIE Z PUREE ZIEMNIACZANYM



Mielona wołowina



Ziemniaki



Sos worcestershire



Bulion wołowy



Mleko



Cebula

KLASYCZNA ZAPIEKANKA Z WOŁOWINĄ I PIECZARKAMI



Wołowina



Pieczarki



Marchewki



Bulion wołowy



Mąka pszenna



Cebula

WŁOSKI STROMBOLI



Ciasto na pizzę



Pepperoni



Mozzarella



Masło



Zioła włoskie

GNOCCHI Z MIELONĄ WOŁOWINĄ



Parmezan



Mielona wołowina



Bulion drobiowy



Śmietanka 30%

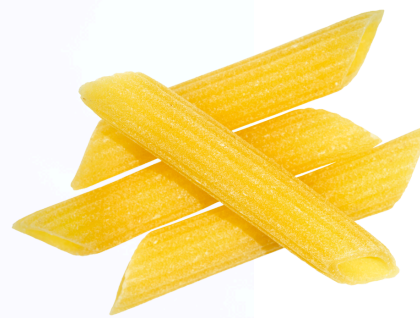


Krojone pomidory



Gnocchi

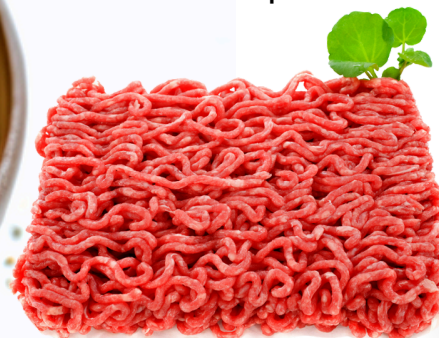
MAKARON À LA BEKONOWY CHEESEBURGER



Makaron penne



Bekon



Mielona wołowina



Śmietana 30%



Bulion wołowy



Cheddar

KLASYCZNA ZAPIEKANKA Z WOŁOWINĄ I PIECZARKAMI



Składniki:

- 900 g wołowiny (łopatka lub rostbief), pokrojonej w kostkę 2,5 cm
- 230 g pieczarek (białych lub cremini), pokrojonych w plasterki
- 1 duża cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 2 średnie marchewki, pokrojone w kostkę
- 480 ml bulionu wołowego
- 240 ml czerwonego wina (opcjonalnie)
- 60 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka świeżego tymianku
- 2 liście laurowe
- Sól i pieprz do smaku
- 1 podwójne ciasto kruche (domowe lub gotowe)
- 1 jajko, roztrzepane (do posmarowania)

Przygotowanie:

1. Przygotowanie farszu:

2. W dużym garnku rozgrzej olej na średnim ogniu. Podsmaż cebulę i czosnek, aż staną się szkliste. Dodaj wołowinę i obsmaż ją z każdej strony na złoty kolor. Następnie dodaj marchewkę i pieczarki, smażąc całość przez kolejne 5 minut.

3. Przygotowanie sosu:

4. Posyp całość mąką i dokładnie wymieszaj. Stopniowo wlewaj bulion wołowy oraz wino, jeśli używasz. Dodaj tymianek, liście laurowe, sól i pieprz. Doprowadź do lekkiego wrzenia i gotuj na małym ogniu przez 10-15 minut, aż sos zgęstnieje. Zdejmij z ognia i pozostaw do lekkiego ostygnięcia.

5. Składanie zapiekanki:

6. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Rozwałkuj połowę ciasta kruchego i wyłóż nim formę do tarty lub zapiekanki. Wlej przygotowany farsz i przykryj drugą warstwą ciasta. Dokładnie zlep brzegi i zrób kilka nacięć na wierzchu, aby para mogła się wydostać. Wierzch posmaruj roztrzepanym jajkiem.

7. Pieczenie:

8. Piecz przez 30-35 minut, aż ciasto stanie się złociste. Po wyjęciu z piekarnika odstaw na 10 minut przed pokrojeniem.

MONGOLSKIE KLOPSIKI



Składniki:

Klopsiki:

- 450 g mielonej wołowiny
- 2 łyżki wina Shaoxing (lub wytrawnego sherry)
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżeczka płatków chili
- 1/4 łyżeczki brązowego cukru
- 2 ząbki czosnku, starte
- 1 łyżeczka startego imbiru
- 55 g bułki tartej
- 1 jajko
- 4 cebule dymki, drobno posiekane

Sos:

- 60 g brązowego cukru
- 60 ml sosu sojowego
- 80 ml wody
- 4 ząbki czosnku, starte
- 2 łyżeczki startego imbiru

Zagęszczacz (slurry):

- 1 łyżeczka skrobi kukurydzianej
- 2 łyżeczki wody

Smażenie i podanie:

- 1 łyżeczka oleju rzepakowego
- 1 cebula dymka, pokrojona w cienkie plasterki (do dekoracji)

Przygotowanie:

1. Przygotowanie klopsików:

2. W średniej misce wymieszaj mieloną wołowinę, wino Shaoxing, sos sojowy, płatki chili, cukier, czosnek i imbir. Ucieraj masę, aż mięso stanie się lekko kleiste i sprężyste. Następnie dodaj bułkę tartą, jajko i posiekane dymki. Dokładnie wymieszaj.

3. Formowanie klopsików:

4. Z przygotowanej masy uformuj 24 klopsiki wielkości dużej łyżki stołowej. Aby ułatwić formowanie, posmaruj dłonie odrobiną oleju, aby mięso się nie kleiło.

5. Przygotowanie sosu i zagęszczacza:

6. W małej miseczce wymieszaj składniki sosu, aż cukier całkowicie się rozpuści. W osobnym naczyniu połącz skrobię kukurydzianą z wodą i dobrze wymieszaj.

7. Smażenie klopsików:

8. Rozgrzej dużą patelnię na średnio-wysokim ogniu i wlej 1 łyżeczkę oleju. Gdy olej będzie gorący, ułóż klopsiki, zostawiając między nimi odstępy. Smaż bez ruszania, aż spód się zrumieni. Następnie obracaj klopsiki 2-3 razy, aż większość powierzchni nabierze złotobrązowego koloru.

9. Dodanie sosu:

10. Zmniejsz ogień do średniego. Przesuń klopsiki na jedną stronę patelni, a nadmiar tłuszczu usuń za pomocą łyżki lub ręcznika papierowego. Wlej przygotowany sos na patelnię i gotuj przez około 2 minuty, mieszając klopsiki, aby równomiernie pokryły się sosem.

11. Zagęszczanie sosu:

12. Zmniejsz ogień do średnio-niskiego. Ponownie wymieszaj zagęszczacz i wlej go do patelni, energicznie mieszając. Gotuj, aż sos zgęstnieje, następnie zdejmij patelnię z ognia.

13. Podanie:

14. Posyp danie plasterkami dymki i podawaj gorące, najlepiej z ryżem na parze.

CHIMICHANGAS Z WOŁOWINĄ I SEREM



Składniki:

Farsz:

- 450 g mielonej wołowiny
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 opakowanie (28 g) przyprawy do taco
- 120 ml sosu pomidorowego
- 1 puszka (110 g) zielonych papryczek chili, odsączonych
- 100 g tartego sera cheddar lub mieszanki meksykańskiej
- Sól i pieprz do smaku

Chimichangas:

- 8 dużych tortilli pszennych (rozmiar burrito)
- Olej roślinny do smażenia
- Wykałaczki do zabezpieczenia

Dodatki (opcjonalnie)

- Śmietana
- Guacamole
- Salsa
- Poszatkowana sałata
- Pokrojone pomidory
- Posiekana kolendra

Przygotowanie:

1. Przygotowanie farszu:

- Na dużej patelni rozgrzej średni ogień i podsmaż mieloną wołowinę, rozdrabniając ją łyżką. Smaż do momentu, aż całkowicie się zetnie i zarumieni.
- Odsącz nadmiar tłuszczu, a następnie dodaj posiekaną cebulę i czosnek. Smaż przez 3-4 minuty, aż cebula zmięknie.
- Dodaj przyprawę do taco, sos pomidorowy i odsączone papryczki chili. Gotuj jeszcze przez 2-3 minuty, mieszając, aż smaki się połączą.
- Zdejmij patelnię z ognia i wmieszaj starty ser, aby się roztopił. Odstaw do lekkiego przestygnięcia.

2. Składanie chimichangas:

- Podgrzej tortille w mikrofalówce lub na suchej patelni, aby były bardziej elastyczne.
- Na środek każdej tortilli nałóż około 1/4 szklanki farszu.
- Zawień boki tortilli do środka, a następnie ciasno zwiń od dołu, formując kształt burrito.
- Zabezpiecz końce wykałaczkami, aby nie rozwinęły się podczas smażenia.

3. Smażenie chimichangas:

- W dużej, głębokiej patelni rozgrzej około 2,5 cm oleju na średnim ogniu (do temperatury 175°C).
- Ostrożnie umieść chimichangas na patelni, układając je łączeniem do dołu.
- Smaż partiami przez 2-3 minuty z każdej strony, aż staną się złociste i chrupiące.
- Po usmażeniu przełóż na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Usuń wykałaczki.

4. Podanie:

- Podawaj gorące, udekorowane ulubionymi dodatkami, takimi jak śmietana, guacamole, salsa, poszatkowana sałata, pokrojone pomidory i świeża kolendra.

ZUPA Z KLOPSIKAMI



Składniki:

- Domowe klopsiki według przepisu (lub 500-550 g mrożonych klopsików, rozmrożonych)
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 żółta cebula, drobno posiekana
- 6 ząbków czosnku, drobno posiekanych
- 1 łyżka włoskiej mieszanki przypraw
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 950 ml bulionu drobiowego
- 800 g krojonych pomidorów z puszki
- 230 g suchego makaronu
- 2 garście świeżego szpinaku (ok. 60 g)
- 120 ml śmietanki 30%
- Sól i świeżo mielony pieprz do smaku
- Tarty parmezan i posiekana natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie:

1. Przygotowanie klopsików:

2. Możesz użyć domowych klopsików według ulubionego przepisu, przygotować je w air fryerze lub wykorzystać mrożone klopsiki, wcześniej rozmrożone w lodówce lub ugotowane zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

3. Podsmażanie aromatycznych składników:

4. W dużym garnku rozgrzej oliwę na średnim ogniu. Dodaj posiekaną cebulę oraz solidną szczyptę soli i pieprzu. Smaż, mieszając od czasu do czasu, przez około 6-8 minut, aż cebula się zeszkli i zacznie lekko karmelizować.

5. Dodanie przypraw i koncentratu:

6. Dodaj czosnek, mieszankę włoskich przypraw oraz koncentrat pomidorowy. Dopraw solą i pieprzem. Podsmażaj, mieszając, przez około 1 minutę, aż aromaty się uwolnią.

7. Dodanie płynnych składników:

8. Wlej kilka łyżek bulionu i za pomocą drewnianej łyżki zeskrob z dna garnka wszystkie smaczne przypieczone kawałki. Następnie dodaj resztę bulionu, pomidory z puszki, suchy makaron i klopsiki. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

9. Gotowanie:

10. Doprowadź zupę do wrzenia na średnio-wysokim ogniu, następnie zmniejsz ogień do niskiego i gotuj pod przykryciem przez 12-15 minut, aż makaron będzie al dente.

11. Wykończenie:

12. Dodaj świeży szpinak i śmietankę. Wymieszaj i gotuj jeszcze przez chwilę, aż szpinak zmięknie, a zupa będzie dobrze podgrzana.

13. Podanie:

14. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Podawaj gorącą, udekorowaną tartym parmezanem i świeżo posiekaną natką pietruszki.

ZAPIEKANKA MIĘSNA Z SEREM I PUREE ZIEMNIACZANYM



Składniki:

- 450 g mielonej wołowiny
- 225 g mielonej wieprzowiny
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 100 g bułki tartej
- 120 ml mleka
- 1 duże jajko
- 1 łyżka sosu Worcestershire
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 2 szklanki puree ziemniaczanego
- 100 g tartego sera cheddar
- 50 g boczku, ugotowanego i pokruszonego
- 1/4 szklanki posiekanej cebuli dymki

Przygotowanie:

1. Rozgrzanie piekarnika:

2. Nagrzej piekarnik do 190°C. Natłuść formę do pieczenia o wymiarach około 23×33 cm.

3. Przygotowanie masy mięsnej:

4. W dużej misce wymieszaj mieloną wołowinę, mieloną wieprzowinę, cebulę, bułkę tartą, mleko, jajko, sos Worcestershire, sól, pieprz i czosnek w proszku. Mieszaj, aż składniki się połączą, ale nie mieszaj zbyt długo, aby mięso nie było zbyt zbite.

5. Formowanie zapiekanki:

6. Równomiernie rozłóż mięsną masę w przygotowanej formie do pieczenia, lekko dociskając.

7. Dodanie puree ziemniaczanego:

8. Rozprowadź równą warstwę puree ziemniaczanego na wierzchu mięsa.

9. Dodatki:

10. Posyp wierzch zapiekanki tartym serem cheddar, pokruszonym boczkiem i posiekaną cebulką dymką.

11. Pieczenie:

12. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez 35-40 minut, aż ser się roztopi, a mięso będzie dobrze upieczone.

13. Podanie:

14. Po wyjęciu z piekarnika odstaw na kilka minut, aby zapiekanka lekko ostygła, następnie pokrój na porcje i podawaj.

MIELONA WOŁOWINA W SOSIE Z PUREE ZIEMNIACZANYM



Składniki:

Mielona wołowina w sosie:

- 450 g mielonej wołowiny
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 3 łyżki mąki pszennej
- 480 ml bulionu wołowego
- 1 łyżka sosu Worcestershire
- 1/2 łyżeczki cebuli w proszku
- 1/2 łyżeczki czosnku w proszku
- Sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki masła (opcjonalnie, dla bardziej aksamitnego smaku)

Puree ziemniaczane:

- 900 g ziemniaków (np. Yukon Gold lub mączyste, typu Russet), obranych i pokrojonych w kostkę
- 120 ml mleka pełnotłustego
- 4 łyżki masła
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Gotowanie ziemniaków:

2. Umieść pokrojone ziemniaki w dużym garnku, zalej wodą i dodaj sporą szczyptę soli. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez 15-20 minut, aż ziemniaki będą miękkie i łatwo da się je przekłuć widelcem.

3. Przygotowanie wołowiny:

4. W międzyczasie na dużej patelni rozgrzej średni ogień i podsmaż mieloną wołowinę, aż całkowicie straci różowy kolor. Odsącz nadmiar tłuszczu i odłóż mięso na bok.

5. Smażenie cebuli i czosnku:

6. Na tej samej patelni podsmaż cebulę przez około 3-4 minuty, aż zmięknie. Dodaj czosnek i smaż przez kolejną minutę, aż zacznie pachnieć.

7. Przygotowanie sosu:

8. Posyp cebulę i czosnek mąką, dokładnie wymieszaj i smaż przez 1-2 minuty, aby pozbyć się surowego smaku mąki. Stopniowo wlewaj bulion wołowy, cały czas mieszając trzepaczką, aby nie powstały grudki.

9. Doprawienie i gotowanie sosu:

10. Dodaj sos Worcestershire, cebulę w proszku, czosnek w proszku, sól i pieprz. Dokładnie wymieszaj i doprowadź do lekkiego wrzenia.

11. Połączenie wołowiny z sosem:

12. Włóż wcześniej podsmażoną wołowinę z powrotem na patelnię. Gotuj na małym ogniu przez 5-7 minut, aż sos zgęstnieje. Jeśli chcesz, dodaj masło dla głębszego smaku.

13. Przygotowanie puree:

14. Odcedź ugotowane ziemniaki i przełóż je z powrotem do garnka. Dodaj mleko, masło, sól i pieprz, a następnie ubij ziemniaki tłuczkiem, aż staną się gładkie i kremowe.

15. Podanie:

16. Na talerzach ułóż porcje puree ziemniaczanego i polej je mięsnym sosem.

FRANCUSKIE KLOPSIKI CEBULOWE



Klopsiki:

- 500 g mielonego kurczaka
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 120 g tartego sera mozzarella lub gruyère (podzielonego na pół)
- 60 g bułki tartej
- 1 duże jajko
- 2-3 łyżki świeżej natki pietruszki, posiekanej
- 1 łyżeczka świeżego tymianku, posiekanego
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- Olej w sprayu do natłuszczenia klopsików przed pieczeniem

Karmelizowana cebula:

- 3 duże cebule (białe, żółte lub czerwone), przekrojone na pół i pokrojone w cienkie plasterki
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 2-3 gałązki świeżego tymianku
- Sól do smaku

Sos:

- 420 ml bulionu wołowego lub drobiowego
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej
- Pozostała połowa karmelizowanej cebuli
- Reszta startego sera mozzarella lub gruyère
- 3-4 świeże gałązki tymianku

Przygotowanie:

1. Karmelizacja cebuli:

- W dużej patelni rozgrzej oliwę na średnio-wysokim ogniu.
- Dodaj pokrojoną cebulę i dopraw ją solą. Smaż przez około 30 minut, mieszając od czasu do czasu, aż cebula stanie się miękka, złocista i lekko kleista.
- Wlej ocet balsamiczny, dodaj 2 gałązki tymianku i gotuj jeszcze przez minutę, aby smaki się połączyły.
- Przełóż cebulę na talerz i pozostaw do lekkiego ostygnięcia.

2. Przygotowanie klopsików:

- Nagrzej piekarnik do 210°C.
- Połowę ostudzonej karmelizowanej cebuli drobno posiekaj.
- W dużej misce wymieszaj mielonego kurczaka, 1/2 szklanki sera, bułkę tartą, jajko, czosnek, natkę pietruszki, tymianek, sól i pieprz. Dodaj posiekaną karmelizowaną cebulę i delikatnie wymieszaj (nie mieszaj zbyt długo, aby mięso pozostało delikatne).
- Zwilż dłonie wodą i uformuj 14 klopsików o średnicy około 5 cm.
- Przełóż klopsiki na tę samą patelnię, na której smażyła się cebula. Spryskaj je olejem w sprayu.

3. Pieczenie klopsików:

- Wstaw patelnię do nagrzanego piekarnika i piecz przez 12 minut.

4. Przygotowanie sosu:

- W małej misce wymieszaj bulion z mąką kukurydzianą, dokładnie roztrzepując, aby nie było grudek.
- Wyjmij klopsiki z piekarnika, wlej bulion z mąką do patelni, dodaj resztę karmelizowanej cebuli i posyp pozostałym serem. Na wierzch połóż kilka gałązek tymianku.

5. Końcowe pieczenie:

- Wstaw ponownie do piekarnika i piecz przez 15 minut, aż klopsiki będą całkowicie upieczone (wewnętrzna temperatura powinna wynosić 74°C), a ser się roztopi.

6. Podanie:

- Podawaj od razu, najlepiej z chrupiącym pieczywem.

WŁOSKI STROMBOLI



Składniki:

Ciasto:

- 450 g ciasta na pizzę (gotowe lub domowe)

Nadzienie:

- 225 g dużych plastrów pepperoni, salami lub prosciutto
- 1 szklanka tartej mozzarelli lub 8-10 plastrów sera provolone
- (Opcjonalnie) 1/2 szklanki ugotowanych warzyw (szpinak, pieczarki, pieczona papryka)
- (Opcjonalnie) 1/4 szklanki sosu marinara lub sosu do pizzy

Wierzch:

- 3 łyżki roztopionego masła
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 1 łyżeczka suszonych ziół włoskich
- 1 jajko, roztrzepane (do posmarowania)

Przygotowanie:

1. Rozgrzanie piekarnika:

- Nagrzej piekarnik do 190°C i wyłóż blachę papierem do pieczenia.

2. Rozwałkowanie ciasta:

- Na lekko oprószonej mąką powierzchni rozwałkuj ciasto na prostokąt o wymiarach 25×35 cm.

3. Przygotowanie bazy:

- W miseczce wymieszaj roztopione masło z czosnkiem w proszku i włoskimi ziołami. Posmaruj mieszanką całe ciasto.

4. Dodanie nadzienia:

- Równomiernie rozłóż na cieście warstwę wędlin i sera, zostawiając 2-3 cm wolnego miejsca przy brzegach.
- Jeśli używasz warzyw lub sosu, dodaj je oszczędnie, aby uniknąć nadmiernej wilgoci.

5. Zwijanie Stromboli:

- Zaczynając od dłuższego boku, ciasno zwiń ciasto w rulon, delikatnie podwijając brzegi do środka.

6. Przygotowanie do pieczenia:

- Przełóż Stromboli na blachę, układając je łączeniem do dołu.
- Posmaruj roztrzepanym jajkiem i posyp dodatkowymi ziołami włoskimi.
- Na wierzchu zrób 3-4 niewielkie nacięcia, aby para mogła się wydostać.

7. Pieczenie:

- Piecz przez 25-30 minut, aż Stromboli będzie złociste i chrupiące.

8. Podanie:

- Odstaw na 5 minut do lekkiego przestygnięcia, a następnie pokrój na plastry o grubości ok. 2,5 cm.
- Podawaj z sosem marinara do maczania.

GNOCCHI Z MIELONĄ WOŁOWINĄ



Składniki:

- 450 g chudej mielonej wołowiny
- 1/2 średniej cebuli, drobno posiekanej
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1/4 łyżeczki włoskich ziół (lub do smaku)
- 1 puszka (400 g) krojonych pomidorów wraz z sokiem
- 80 ml bulionu drobiowego lub wołowego
- 180 ml śmietanki 30%
- 450 g surowych gnocchi ziemniaczanych
- 50 g świeżo startego parmezanu
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Podsmażanie mięsa:

- Na średnio-wysokim ogniu podsmaż mieloną wołowinę z cebulą przez 7-10 minut, aż mięso będzie dobrze zarumienione.
- Jeśli wytworzy się nadmiar tłuszczu, odlej go łyżką.

2. Dodanie aromatycznych składników:

- Dodaj czosnek i włoskie zioła, mieszając przez około minutę, aż uwolnią swój aromat.

3. Przygotowanie sosu:

- Wlej do patelni krojone pomidory, bulion, śmietankę i dodaj gnocchi. Dokładnie wymieszaj.
- Gdy sos ponownie zacznie się gotować, przykryj patelnię i zmniejsz ogień do średniego. Gotuj przez 5 minut.

4. Końcowe gotowanie:

- Odkryj patelnię, zamieszaj i gotuj jeszcze przez kilka minut, aż gnocchi będą miękkie, a sos osiągnie pożądaną konsystencję.

5. Dodanie sera i doprawienie:

- Wymieszaj z parmezanem, dopraw solą i pieprzem do smaku.

6. Podanie:

- Serwuj od razu, najlepiej z dodatkiem świeżej bazylii lub natki pietruszki.

MAKARON À LA BEKONOWY CHEESEBURGER



Składniki:

- 340 g makaronu (najlepiej penne lub rotini)
- 450 g mielonej wołowiny
- 6 plastrów bekonu, usmażonych i pokruszonych
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 100 g tartego sera cheddar
- 100 g tartego sera mozzarella
- 240 ml śmietanki 30%
- 120 ml bulionu wołowego
- 1 łyżka ketchupu
- 1 łyżka musztardy
- Sól i pieprz do smaku
- Olej do smażenia

Przygotowanie:

1. Gotowanie makaronu:

- W dużym garnku zagotuj osoloną wodę.
- Wrzuć makaron i ugotuj według instrukcji na opakowaniu.
- Odcedź i odstaw na bok.

2. Smażenie bekonu:

- Na dużej patelni podsmaż plastry bekonu na średnim ogniu, aż staną się chrupiące.
- Po usmażeniu przełóż je na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu, a następnie pokrusz na mniejsze kawałki.

3. Przygotowanie wołowiny:

- Na tej samej patelni podsmaż mieloną wołowinę, rozdrabniając ją łyżką.
- Dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smażąc przez 3-4 minuty, aż zmiękną.

4. Przygotowanie sosu:

- Wlej śmietankę i bulion wołowy, dodaj ketchup oraz musztardę.
- Dokładnie wymieszaj i doprowadź do lekkiego wrzenia.
- Gotuj przez 3-5 minut, aż sos nieco zgęstnieje.

5. Połączenie składników:

- Dodaj odcedzony makaron i dokładnie wymieszaj, aby pokrył się sosem.
- Wrzuć tarty ser cheddar i mozzarellę, mieszając, aż całość stanie się kremowa i ser się roztopi.

6. Ostateczne wykończenie:

- Wsyp pokruszony bekon i wymieszaj.
- Dopraw solą i pieprzem według uznania.

7. Podanie:

- Nakładaj gorący makaron na talerze i ciesz się kremowym, serowym smakiem!