



Tagliatelle z sosem mięsnym

Składniki

1 paczka makaronu tagliatelle 300 g mielonej wołowiny 200 g kielbasy 2 żółte cebule 1 marchewka 1 łodyga selera 1 ząbek czosnku 2 gałązki rozmarynu Oliwa z oliwek 1 puszka pomidorów bez skóry 1 kieliszek wytrawnego czerwonego wina

Przygotowanie

1. Pokroić w grube kostki cebulę, seler, marchew i czosnek.
2. Rozgrzać oliwę w naczyniu i podsmażyć na niej warzywa wraz z rozmarynem.
3. Dodać pokrojoną kielbasę i mielone mięso.
4. Smażyć na dużym ogniu przez około 10-15 minut, następnie dodać kieliszek czerwonego wina oraz pokrojone w plastry pomidory bez skóry.
5. Doprawić solą i, jeśli to konieczne, dodać więcej wody do uzyskania sosu o bogatej konsystencji.
6. Ugotować makaron tagliatelle wg przepisu na opakowaniu.
7. Gotować na małym ogniu przez około 40 minut, mieszając od czasu do czasu. Ugotowany makaron połączyć sosem. Podawać na ciepło.

