



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Makaron zapiekany z mięsem po węgiersku

Podać z surówką

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- cielęcina , 30 dag
- cebula, 6 dag
- smalec, 3 dag
- przecier pomidorowy, 10 dag
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.
- makaron , 30 dag
- masło, 3 dag
- ementaler, 3 dag

Sposób przygotowania:

Cielęcinę opłukać, pokrajać na małe kawałki, posolić, oprószyć papryką, osmażyć na rumiano. W czasie smażenia mięsa włożyć do tłuszczu 1 cebulę drobno pokrajaną i, mieszając, lekko ją przyrumienić wraz z mięsem. Mięso podlać małą ilością wrzącej wody i udusić do miękkości, przy końcu dodać przecier pomidorowy, odstawić. Do uduszonego mięsa można dodać śmietanę. Makaron połamać na małe kawałki, ugotować go, odcedzić i osaczyć. Ugotowany makaron wymieszać z uduszoną cielęciną, przyprawić jeszcze, jeżeli potrzeba; wyłożyć na półmisek, skropić lekko zrumienionym masłem, posypać tartym serem i wstawić dla silnego zagrzania do piekarnika, lub — jeżeli kluski są gorące — podać bez zagrzania. Podać z surówką (pomidory w ćwiartkach, zielona sałata, rzodkiewka, zakwaszona papryka pasteryzowana, pasteryzowane pomidory w całości bez skórki, czyli pelatti) itp.

