



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Mięso z makaronem a la pierożki

Podawać z sałatą, surówką z cykorii, mizerią, sałatką z pomidorów, ogórkiem kwaszonym lub konserwowym.

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- smalec, 5 dag
- cebula, 5 dag
- makaron , 10 dag
- włoszczyzna, 20 dag
- podroby, 40 dag
- mięso, 50 dag

Sposób przygotowania:

Mięso lub podroby ugotować z włoszczyzną i przyprawami. Po przestudzeniu wyjąć z wywaru i zemieć w maszynce (wywar użyć do przygotowania innej potrawy). Cebulę pokrajać w kostkę, usmażyć na smalcu, dodać zmielone mięso, przyprawić pieprzem, wymieszać i zasmażyć. Makaron dwu-jajeczny ugotować i wymieszać z mięsem.

