

Makaron w sosie śmietanowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 35 minut

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Makaron ugotuj wg wskazówek producenta.
 2. W garnku zamontuj nóż i dodaj 150 g cebuli pokrojonej na mniejsze kawałki. Wybierz automatyczny program - Siekanie 10 sekund, prędkość 6.
 3. Nóż zamień na mieszadło. Dodaj 40 g oleju. Smaż 5 minut temp. 100°C, prędkość 1 z otwartą zaślepką.
 5. W czasie smażenia cebuli pokrój 400 g mięsa z kurczaka w kostkę. Po zakończeniu etapu smażenia otwórz pokrywę dzbanka i wrzuć mięso do cebuli.
 6. Mięso smaż 10 minut, temperatura 100°C, prędkość 1 z otwartą zaślepką.
 7. Szklankę mleka wymieszaj z 2 łyżkami mąki pszennej na jednolitą masę. Dodaj przyprawy: sól, pieprz, wegetę (wg uznania). Masę wlej przez mały otwór w pokrywie.
 8. Smaż dodatkowo 5 minut i dodaj 50 g śmietany.
 9. Przygotowany sos wyłóż na makaron spaghetti.
-

Wskazówki :

Do sosu można dodać 1 serek topiony o smaku śmietanowym