

Makaron tagliatelle z boczniakami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 15 min

Użyte akcesoria :

- mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: boczniki umyć, większe rozdzielić. Szalotkę i czosnek obrać. Makaron ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Krok 2 - Do naczynia miksującego włożyć trzpień i tarczę do krojenia. Zamknąć pokrywę tarczy. Zetrzeć cebulę, czosnek i boczniki – czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatkę wyjąć zawartość dzbanka do innego naczynia.

Krok 4 - W dzbanku umieścić mieszadło. Włożyć posiekane grzyby z cebulą i czosnkiem, dodać oliwę z oliwek. Zamknąć pokrywę tarczy, otworzyć zaślepkę, poddusić – temperatura 115°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do boczników dodać śmietanę, wino, mąkę ziemniaczaną, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować – temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę. Sos przełożyć na gorący makaron. Potrawę posypać szczypiorkiem.