




Farfalle z mięsem, warzywami i suszonymi pomidorami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 1 porcja

Składniki:

| | |
|---|---------------------------------------|
| makaron kokardki - 200-300 g | czosnek - 2 ząbek |
| mięso ugotowane z rosolu - 400 g | jarmuż - 2-3 kilka listków |
| marchewka ugotowana w rosolu - 1-2 szt. | oliwa - 3 łyżka |
| pietruszką ugotowaną w rosolu - 1 szt. | sos sojowy, sól, pieprz - - do smaku |
| cebula - 1 szt. | ziele angielskie mielone - - szczypta |
| pomidory suszone - 3-4 szt. | |

Dodatkowe info:

Makaron z mięsem i warzywami z rosolu to bardzo smaczne i szybkie do przygotowania sycące danie. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanej oliwie zeszklić posiekaną cebulę, dodać drobno pokrojony czosnek, podsmażyć. Ugotowane w rosolu mięso pokroić w kostkę. Liście jarmużu blanszować w lekko osolonej wodzie, osączyć, pokroić i razem z mięsem dodać do cebuli, smażyć przez kilka minut. Ugotowaną w rosolu marchewkę i pietruszkę pokroić w krążki, połączyć z farszem, oprószyć szczyptą angielskiego ziela.

KROK 2: Następnie dodać posiekane suszone pomidory, doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać, podsmażyć.

KROK 3: Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu, odcedzić, wyłożyć na talerze. Na wierzch włożyć porcję mięsa z warzywami, podawać.