



## Makaron mięsny

Olika3

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

70 min

łatwy

4 porcje

### Składniki:

goleń cielęca - 600 g  
marchewki średnie - 3 szt.  
pietruszką - korzeń, duża - 1 szt.  
seler średni - 1 szt.

Cebula czerwona - 3 szt.  
przyprawy - liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, sól himalajska - do smaku  
sucha kromka ciemnego pieczywa - 1 szt.  
makaron z mąki z ciemnego przemiału - 300 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Goleń po umyciu i usunięciu większych "błon" pokroiłam na kawałki wielkości ok. 2 cm na 2 cm. Wrzuciłam je do gotującej się wody, powstałe "szumowiny" usunęłam. Dodałam kilka listków laurowych i kilka ziaren ziela angielskiego. Gotowałam do miękkości.

**KROK 2:** W międzyczasie obrałam warzywa i obierakiem pokroiłam je na paski, cebule pokroiłam w piórka. Gdy mięso było już miękkie, dodałam je wszystkie do garnka. Gotowałam to przez ok. 10 minut. Doprawiłam solą i majerankiem - u mnie dużoooooo majeranku. Można to wszystko zagęścić mąką lub śmietaną, ale ja zagęszczam w ten sposób, że kruszę kromkę suchego razowego chleba i dodaję to do potrawy. Tak też zrobiłam w tym przypadku. Dobrze wymieszałam i gotowałam to wszystko na tzw. małym ogniu jeszcze przez ok. 10-15 minut. Osobno ugotowałam makaron.

**KROK 3:** No i... talerz, na to makaron, polewamy potrawką w ilości jak kto lubi :) Fajne, proste, aromatyczne :) Smacznego.