

# Jesienne wyzwanie

Podsmażany makaron z dodatkiem warzywno-mięsny to pomysł na pożywną kolację. Danie jest bardzo proste w wykonaniu, smaczne, daje możliwość wykorzystania różnych produktów. Kawałki kiełbasy i boczku uduszone wraz z warzywami rozplývają się w ustach. Potrawa świetnie komponuje się z grzybami. Zamiast dodatku grzybów do makaronu proponujemy przyrządzenie kremowej zupy z borowików.

## Makaron z kiełbasą, boczkiem i warzywami

### Składniki:

30 dag suchego makaronu świderki, 20 dag kiełbasy, 10 dag chudego wędzonego boczku, duża cebula, 3 ząbki czosnku, duży strąk czerwonej lub żółtej papryki, puszka krojonych pomidorów bez skórki, łyżka koncentratu pomidorowego, ½ szklanki bulionu (może być z kostki), sól, pieprz, bazylija, oregano, 2 łyżki oliwy z oliwek, posiekana natka pietruszki

- Makaron gotujemy w dużej ilości osolonej wody z dodatkiem łyżki oliwy z oliwek, hartujemy zimną wodą, cedzimy.
- Obraną cebulę kroimy w piórka, czosnek siekamy, kiełbasę kroimy w półplasterki, boczek wędzony w niezbyt dużą kostkę. Z papryki usuwamy gniazda nasienne i kroimy w paseczki.
- W rondlu rozgrzewamy 2 łyżki oliwy z oliwek, wkładamy boczek i kiełbasę. Gdy się pięknie zrumienią dodajemy cebulę i czosnek. Chwilę smaży

wszystko razem. Dodajemy pomidory z puszkii wraz zalewą oraz przecier pomidorowy rozmieszany w ½ szklanki bulionu. Dusimy pod przykryciem, od czasu do czasu mieszając.

- Gdy wszystkie składniki zmiękną do sosu dodajemy ugotowany wcześniej makaron. Całość starannie mieszamy, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i ziołami. Przez chwilę trzymamy na ogniu, aby smaki się połączyły.

Przed podaniem posypujemy natką pietruszki.

## Zupa krem z borowików

### Składniki:

4 szklanki esencjonalnego rosółu, 8-10 suszonych kapeluszy borowików, łyżka mąki, surowe żółtko, szklanka kremowej śmietany, sól, świeżo mielony biały pieprz

- Wyflukane grzyby zalewamy niewielką ilością wody i moczymy przez kilka godzin. Gotujemy do miękkości w wodzie, w której się moczyły. Cedzimy na sicie, wywar zachowujemy. Grzyby bardzo drobno siekamy.

▪ Wywar z grzybów łączymy z rosółem (odlewamy ½ szklanki), wrzucamy posiekane borowiki, zagotowujemy. Zupę zagęszczamy mąką rozprowadzoną w zimnym płynie, raz jeszcze zagotowujemy, trzymamy na ogniu kilka minut. Po zdjęciu z ognia dodajemy śmietanę lekko ubitą z surowym żółtkiem, doprawiamy do smaku solą i świeżo mielonym białym pieprzem.



Romana Chojnacka  
 Studium Wiejskiego  
 Gospodarstwa Domowego  
 Uniwersytet Przyrodniczy  
 w Poznaniu