

Szpinakowe tagliatelle z mięsnymi kuleczkami



Składniki

500 g - mięso mielone z indyka
150 g - szpinak rozdrobniony
200 g - śmietana
200 g - makaron tagliatelle
1 szczypta - sól
1 szczypta - chili
1 szczypta - zioła prowansalskie
4 szt. - czosnek
5 szt. - pieczarki
2 łyżka - oliwa
1 szczypta - przyprawa do mięs
ok 2 szklanka - woda
1 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Makaron tagliatelle w sosie szpinakowym z ostro przyprawionymi kuleczkami z mięsa mielonego z indyka. Proste, tanie i niesamowicie smaczne ;)

Mięso mielone z indyka przyprawiamy chili, solą, ziołami prowansalskimi, przyprawą do mięs do smaku (bardziej na ostro) Wszystko mieszamy i wstawiamy do lodówki na chwilę. W garnku na rozgrzaną oliwę wrzucamy czosnek przeciśnięty przez praskę. Po chwili dodajemy pieczarki pokrojone w ósemki i smażymy chwilę ciągle mieszając. Następnie z mięsa mielonego formujemy kuleczki i wrzucamy do garnka od czasu do czasu mieszając (u mnie kuleczki około 1,5 cm -2 cm). Smażymy wszystko a po około 5 minutach dorzucamy szpinak, Smażymy dalej a następnie wlewamy wodę. Gdy zacznie się gotować, wrzucamy makaron tagliatelle, mieszamy i pilnujemy aby nie przywarło do dna. Gdy makaron robi się al dente, dodajemy jako ostatnią śmietanę i dokładnie mieszamy. Przyprawiamy solą i pieprzem, pilnując żeby makaron nie przywarł do dna garnka. Na koniec wykładamy na talerz i zajadamy. Smacznego! ;)