

## MAKARON Z BROKUŁEM I KURCZAKIEM W SOSIE CARBONARA

### Składniki:

#### Makaron:

- 200g mąki
- 1 całe jajo i 1 żółtko
- ok. pół szklanki letniej wody
- 1 świeży brokuł
- 1 pierś z kurczaka
- 1 łyżeczka przyprawy gyros
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek lub oleju roślinnego
- 1 łyżeczka suszonego oregano



#### Sos:

- 100g boczku
- 200g słodkiej płynnej śmietany 30%
- 1 jajo
- 100g startego parmezanu
- pieprz i sól
- 1 łyżka oliwy z oliwek lub oleju roślinnego
- pół cebuli

### Sposób wykonanie:

#### Makaron:

Mąkę przesiać. Żółtko oddzielić od białka. Jajo wybić na talerzyk, następnie dodać wraz z żółtkiem do mąki. Ciasto zarobić stopniowo dodając wody. Wyrobioną masę rozwałkować, następnie zwinąć w rulon i cienko pokroić. Powstały makaron przesypać mąką. Wstawić wodę na makaron. Posolić. Makaron ugotować al' dente. Brokuł podzielić na różyczki i gotować ok.5minut we wrzącej, osolonej wodzie, następnie odcedzić. Kurczaka kroimy w drobną kostkę i przyprawiamy przyprawą. Na rozgrzanym tłuszczu smażymy przez kilka minut mięso. Do podsmażonego mięsa dodajmy brokuł i całość zalewamy sosem. Na koniec doprawiamy.

#### Sos:

Pokroić boczek i cebulę w kostkę, wrzucić na patelnię i podsmażyć. Śmietanę, jaja, ser, pieprz wymieszać. Do boczku dodać uprzednio wymieszane składniki i przysmażyć przez ok.1-2min.

## **MAKARON Z PESTO Z BAZYLI**

### **Składniki:**

#### **Pesto:**

- Miseczka świeżej bazylii,
- Garść orzechów nerkowca,
- 6 łyżek oliwy z oliwek,
- Duży ząbek czosnku,
- Okolo 5-6 dag parmezanu,
- Czarny pieprz,
- Sól

#### **Makaron:**

- 200 g mąki pszennej,
- 2 jaja,
- 2 żółtka,
- Po łyżeczce soli i oliwy.



### **Sposób wykonania:**

#### **Pesto:**

Składniki na pesto zblendować na gładką masę.

#### **Makaron:**

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać sól, jaja, żółtka oraz oliwę i stopniowo łączyć ze sobą składniki. Zagnieść gładkie i sprężyste ciasto, uformować w kulę, zawinąć w folię, odstawić na godzinę. Ciasto podzielić na pół. Rozwałkować cienko przesypując mąką. Ułożyć jeden na drugim. Zwinąć w rulon i pokroić.

## **SUGO NA BIAŁYM WINIE**

### **Składniki:**

#### **Makaron**

- 250g mąki
- woda
- 2 jaja,
- sól
- pół łyżki oliwa

#### **Sos:**

- 300g mięso mielone
- 1 cebula
- bazyliia, oregano, sól, pieprz, papryka słodka i ostra
- 1 marchewka
- 1 ząbek czosnku
- pół szklanki wina białego wytrawnego
- garść natki pietruszki
- puszka pomidorów konserwowych,
- parmezan
- oliwa

### **Sposób wykonania:**

#### **Makaron:**

Mąkę przesiać na stolnicę, odłożyć do posypania. Zrobić wgłębienie w środku mąki, dodać jaja, sól oraz w miarę potrzeby wodę. Zarobić ciasto nożem. Wyrobić ciasto aż będzie gładkie, jednolite i porowate na przekroju. Wałkować na grubość 1mm, przesuszyć pokrajając w makaron. Gotować w osolonej wodzie.

#### **Sos**

Przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw. Pokroić w drobną kostkę. Czosnek drobno posiekać. Podsmażyć na patelni cebulę, czosnek i dodajemy natkę pietruszki. Dodać marchewkę, a następnie zalać winem i dodać mięso. Przyprawić. Pomidory pokroić w dowolny sposób dodać do mięsa i dusić. Podawać z makaronem i startym parmezanem.



## TAGLIATELLE Z SOSEM MIĘTOWO - CYTRYNOWYM

### **Składniki:**

#### **Makaron:**

- 200 g mąki pszennej
- 1 jajko,
- 80ml wody,
- łyżka oliwy,
- szczypta soli

#### **Sos:**

- 100ml jogurtu greckiego
- sok z 1 cytryny
- pęczek świeżej mięty
- sól pieprz kurkuma



### **Sposób wykonania:**

#### **Makaron:**

Mąkę przesiać na stolnicę, odłożyć do posypania. Zrobić wgłębienie w środku mąki, dodać jaj, sól, wodę i oliwę. Zarobić ciasto nożem. Wyrobić ciasto aż będzie gładkie, jednolite i porowate na przekroju. Wałkować na grubość 1mm, przesuszyć pokrajać w makaron. Gotować w osolonej wodzie.

#### **Sos:**

Wszystkie składniki sosu połączyć. Schłodzić.  
Makaron podawać polany sosem.

## MAKARON Z SOSEM OWOCOWYM

### **Składniki:**

#### **Makaron:**

400 g mąki pszennej,  
4 jaja,  
4 żółtka,  
2 łyżeczki soli i oliwy,

#### **Sos:**

2 banany,  
2 brzoskwinie,  
2 jabłka,  
4 łyżki sera do serników,  
Cynamon



### **Sposób wykonania:**

#### **Makaron:**

Na stolnicę przesiać mąkę, uformować kopczyk. Dodać sól, jaja i żółtko oraz oliwę. Stopniowo łączyć składniki. Zagnieść gładkie i sprężyste ciasto, uformować kulę, zawinąć w folię i odstawić na około pół godziny.

Ciasto podzielić na pół i kolejno rozwałkować cienko. Każdy placek podzielić na pół, posypać mąką i ułożyć obie połówki jedna na drugą. Zwinać je w rulon i pokroić. Rozsypać kluski na stolnicy. Powtórzyć z drugim plackiem.

#### **Sos:**

Owoce obrać. Jabłka pokroić na cienkie kawałki i podsmażyć na patelni do miękkości. Banana i brzoskwinie rozetrzeć widelcem i dodać na patelnię. Całość wymieszać i podsmażyć około 1 minuty. Dodać serek i cynamon, zamieszać i smażyć ponownie minutę. Makaron połączyć masą owocową i posypać cynamonem.