



## Tagliatelle makaroni ar jēra fileju



6-8



45-60 MIN

### Nepieciešams

600g jēra filejas  
3 burkāni  
4 šalotes sīpoli  
3 ķiploku daiviņas  
500ml lēta sarkanvīna, piemēram, El Tiempo Tinto  
1 litrs gaļas buljona  
2 lauru lapas  
Divi timiāna zariņi  
10 veseli melnie pipari  
2 ēdamkarotes kukurūzas miltu  
1-2 pakas svaigu tagliatelle makaronu  
Parmezāna siers

### Pagatavošana

1. Sagrieziet gaļu palielos gabalos. Apcepiet to sviestā lielā katlā. Pievienojiet buljonu, garšaugus, sarkanvīnu un garšvielas. Sautējiet gaļu, līdz tā ir gatava vai kamēr šķidrums ir iztvaikojis.
2. Nomizojiet un sagrieziet burkānus, sīpolus un ķiplokus mazos gabaliņos. Pievienojiet gaļai un ļaujiet pāris minūtes vārīties
3. Sabieziniet sautējumu ar kukurūzas miltiem (2 ēdamkarotes miltu iemaisītas 2 ēdamkarotēs ūdens) un uzvāriet
4. Novāriet makaronus sālsūdenī, kamēr tie ir pusmīksti, un iemaisiet gaļas sautējumā uz aptuveni 4 minūtēm. Pa virsu pārberiet sarīvētu parmezānu.