

Makaron z szynką w sosie pieczeniowym z winem

Makaron z szynką w sosie pieczeniowym z winem

Ten jednogarnkowy przepis na **makaron z szynką w sosie pieczeniowym** to prawdziwa uczta dla podniebienia. Delikatne kawałki szynki, aromatyczny sos z dodatkiem wina i idealnie ugotowany makaron tworzą harmonijne połączenie smaków, które zadowoli nawet wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Danie idealne dla zapracowanych osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Makaron z szynką w sosie pieczeniowym to propozycja dla całej rodziny – *dzieci uwielbiają jego łagodny smak*, a dorośli docenią głębię aromatu, który nadaje wino i bulion.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i jako propozycja na nieformalną kolację z przyjaciółmi. To danie, które można przygotować bez większego wysiłku, a efekt zawsze zachwyca. Szczególnie polecane na chłodniejsze dni, gdy potrzebujemy czegoś rozgrzewającego i sycącego.

Czy wiesz, że?

Sekret tego dania tkwi w **jednogarnkowej metodzie przygotowania**, dzięki której makaron gotuje się bezpośrednio w sosie, wchłaniając wszystkie aromaty. To technika, która nie tylko oszczędza czas i zmniejsza ilość naczyń do mycia, ale przede wszystkim sprawia, że makaron jest niezwykle smaczny i

nasycony aromatem sosu.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając *świeże zioła* – rozmaryn lub tymianek świetnie komponują się z sosem pieczeniowym. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj odrobinę chili. Warto też eksperymentować z różnymi rodzajami makaronu – penne, fusilli czy farfalle równie dobrze wchłoną aromatyczny [sos](#).