

Makaron z boczkiem

Autor: **fafiatko**Przepisów: **845** Ocena: **17347**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Boczek wędzony surowy w plasterkach 10 dag
- Cebula
- Czosnek 3- 4 ząbki
- Oliwki kilka szt
- kapary 1 łyżka
- smietanka lub serek topiony bez tłuszczu utwardzonych 10 dag
- po kawałeczku sera ajki jets w lodóce, niebieski, cammember
- parmezan starty garść
- sól i pieprz
- Natka pietruszki
- Oliwa z oliwek opcjonalnie

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek pokroiłam w słupki. Dałam na patelnię i lekko wytopiłam. Niewiele tego było więc do smażenia cebuli dodałam jeszcze odrobinę oliwy. Gdy cebula zaczęła się złocić dodałam rozgnieciony i posiekany czosnek. Gdy zaczął pachnieć dodałam wodę i serek topiony. Można użyć śmietanki- to ma być emulgator- który połączy sery z wytopionym tłuszczem i z płynem. Po roztopieniu serka dodałam starte pozostałe sery oprócz parmezanu, jeszcze posiekane oliwki i kapary. Na koniec sól i pieprz. Ugotowany makaron dałam do patelni z sosem, posypałam parmezanem i posiekaną natką pietruszki. Sos w połączeniu z makaronem od razu zgęstnieje- więc warto podlać odrobiną wody z gotowania makaronu.



2 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: