

Makaron z boczkiem i bobem



Autor: **marysiaz**
Przepisów: **161** Ocena: **4251**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 kg bobu
- 25 dag boczku wędzonego
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz
- ostra papryka
- makaron muszle - 1 garść na porcję (u mnie 4)
- cebulka dymka

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu. Z boczku odcinamy skórę, kroimy go w kostkę i podsmażamy na mocno rozgrzanej patelni. Gdy się lekko wytopi, dodajemy pokrojoną w piórka cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek i podsmażamy ok 7 minut.
- 2 Bób płuczemy pod bieżącą wodą i gotujemy: sposób pierwszy to tradycyjne gotowanie bobu w garnku z wodą. Do rondla wlewamy wodę, stawiamy na ogniu i doprowadzamy do wrzenia, wrzucamy bób i dodajemy ok pół łyżeczki cukru. Sól wsypujemy dopiero pod koniec gotowania. Cały proces trwa ok 15 minut, ale nie dłużej! Sposób drugi (stosowany przeze mnie i wg mnie smaczniejszy) to gotowanie bobu na parze. Ja to robię w parowarze i cały proces trwa ok 10 minut.
- 3 Ugotowany bób (można ściągnąć z niego skórę, ale nie trzeba) mieszamy z boczkiem i cebulą. Gorący, NIE przelany zimną wodą makaron mieszamy z dodatkami i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i ostrą papryką. Przed podaniem danie posypujemy posiekaną cebulką dymką.

SMACZNEGO :-)



Twoje notatki do przepisu:

