

TRADYCYJNE POLSKIE DANIE NA ZIMOWE WIECZORY

MAKARON Z SZYNKĄ I BOCZKIEM



Dla 4 osób - czas przygotowania ok. 30 minut

PYCHOTA – bardzo syte i smaczne !

Składniki :

Makarony Polskie – spaghetti 400g
25 dag boczku wędzonego parzonego
25 dag szynki gotowanej
2 duże cebule czerwone
2-3 zębki czosnku
1 mały koncentrat pomidorowy
½ szklanki bulionu
olej
10 dag sera żółtego
15 dag pomidorków koktajlowych
natka
sól, pieprz do smaku

I. SOS :

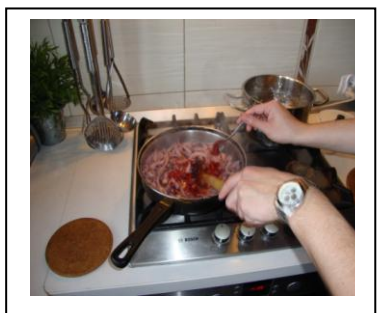
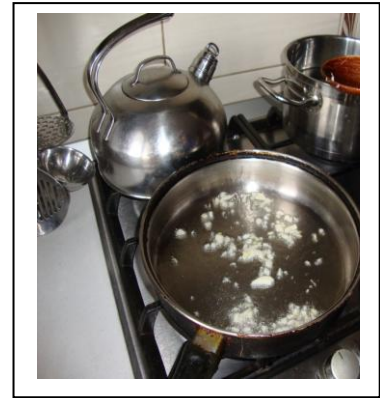
1. Boczek i szynkę pokroić w paski.
2. Cebulę pokroić w kostkę.
3. Czosnek drobno pokroić.
4. Na gorący olej na patelni wrzucamy i smażyjemy składniki w następującej kolejności :
 - czosnek,
 - cebulę,
 - boczek,
 - szynkę.
5. Dodajemy koncentrat i bulion. Całość mieszamy i doprawiamy wg uznania.

II. Makaron gotujemy.

- III. Posypka na wierzch:** ser żółty ścieramy na małej tarce, natkę siekamy, a pomidorki kroimy na pół.

- IV.** Układamy na talerzu dookoła makaron, w środek dajemy sos, posypujemy serem żółtym, natką i układamy pomidory dookoła.

Od teorii do praktyki i... konsumpcji!



Aż chce się jeść !!!



Mniam mniam !!!