

Kokardki ze słodkim groszkiem i boczkiem



Autor: **Matematyczka**
Przepisów: **45** Ocena: **932**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Makaron, u mnie kokardki, ok 200g
- groszek zielony (świeży lub mrożony), 200g
- Boczek wędzony, 150g
- woda, 150ml
- śmietana 18%, 1 łyżka
- mąka, 0,5 łyżeczki
- cebula dymka, wg uznania
- przyprawy: sól, pieprz, gałka muskatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek pokroić w paseczki lub kostkę., zrumienić na patelni na łyżce oleju lub nie (zależy od tłustości boczku)- zrobić coś ala skwarki.
- 2 Na drugiej patelni podsmażyć odrobinę dymki, dodać groszek (w moim wypadku mrożony), podsmażyć razem. Podlać wodą, przyprawić do smaku solą, pieprzem, gałką muskatołową(odrobina) i gotować tak około 5-10 min (tak aby groszek się nie rozpadał, ale był miękki). W szklance połączyć śmietanę z mąką, dodać do sosu, dokładnie wymieszać, zagotować.
- 3 Ugotowany, gorący makaron połączyć z sosem, dokładnie wymieszać. Nałożyć na talerze i posypać boczgowymi skwarkami. SMACZNEGO :)
- 4 UWAGA! Z groszkiem z puszki to nie będzie to samo, ale kiedyś też robiłam i było niezłe. Wtedy tylko nie trzeba gotować groszku. Zamiast boczku można użyć dowolnej wędliny.

Twoje notatki do przepisu: