

Makaron z boczkiem i białym serem



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2045** Ocena: **45900**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250 g makaronu bucatini (ew. spaghetti)
- 200 g wędzonego boczku
- 150 g sera białego
- 50 g smalcu
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- pieprz białowieski
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy wg przepisu zawartego na opakowaniu.

Boczek kroimy w kostkę, smażymy na rozgrzanym tłuszczu do momentu zrumienienia. Dodajemy grubo siekaną cebulę, smażymy do jej miękkości. Na koniec dodajemy posiekany czosnek.

Do boczku wkładamy ugotowany makaron, pokruszony biały ser, podgrzewając dokładnie łączymy wszystkie składniki.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem białowieskim.



Twoje notatki do przepisu: