

Makaron z oscypkiem



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18168**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- makaron penne
- 150 g sera oscypka
- 150ml śmietanka słodka 18%
- suszony tymianek
- pieprz
- szczypiorek
- 150 g boczku wędzonego surowego

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotowałem zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Boczek pokroiłem w kostkę i podsmażyłem na suchej patelni. Wlałem śmietanę, dodałem starty na wiórki ser. Wsypałem tymianek. Dusilem kilka minut. Wymieszaj dokładnie. Doprawiłem do smaku świeżo mielonym pieprzem. Ugotowany makaron połączyłem z sosem. Delikatnie wymieszałem. Posypałem pokrojonym szczypiorkiem.



Twoje notatki do przepisu: