

Spaghetti z boczniakami w kozim sosie



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **1921** Ocena: **43905**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500 g makaronu spaghetti
- 1 marchew
- 1 cebula
- 100 g słoniny wędzonej
- 250 g boczniaków
- 100 g twarogowego sera koziego
- 150 ml jogurtu koziego
- 1 łyżeczka lubczyku
- 1 pęczek szczypiorku
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy wg przepisu zawartego na opakowaniu.

Słoninę kroimy w kostkę. Na dużej patelni wytapiamy tłuszcz.

Boczniaki oczyszczamy, kroimy na mniejsze kawałki.

Cebulę siekamy.

Marchew obieramy, ścieramy na tarce o dużych oczkach.

Ser kroimy w kostkę, dodajemy do jogurtu, mieszamy.

Gdy tłuszcz się wytopi, dodajemy boczniaki, marchew i smażymy przez 10 min, cały czas mieszając.

Następnie dodajemy cebulę, chwilę podsmażamy, aż cebula stanie się szklista, zmniejszamy płomień. Dodajemy jogurt wymieszany z kozim serem oraz lubczyk. Dusimy pod przykryciem (na niewielkim ogniu) przez 5 min. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Do sosu dodajemy makaron, dokładnie łączymy.

Podajemy z posiekanym szczypiorkiem.

Twoje notatki do przepisu: