

Tagliatelle z grzybami i boczkiem

Autor: **smok86**

Przepisów: 1 Ocena: 49



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Tagliatelle, 50 dkg
- słodka śmietana, 1/2 szklanki
- pieczarki, 25dkg
- boczek, 20 dkg
- czosnek, szczypta
- oliwa, 2 łyżki
- pieprz czarny, szczypta
- ser pleśniowy, 10 dkg

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni dajemy łyżkę oliwy, wrzucamy pokrojony w małe kawałeczki boczek oraz posiekane w cienkie plasterki pieczarki. Smażymy około 10 min. Następnie dodajemy śmietanę, czosnek (miażga), pieprz oraz ser pleśniowy. Trzymamy na małym ogniu około 5 min. Można dodać suszone zioła jeśli ktoś lubi. Makaron ugotować na półtwardo, skropić oliwą, połączyć sosem i posypać natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: