

Makaron z serem białym



CZARNULA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	1 opakowanie
stopiona słonina	3 łyżeczki
sól do smaku	
olej	1 łyżka
ser biały	300 (twarogowy)
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku nastawić wodę, posolić i dodać łyżkę oleju. Do gotującej się wody wsypać makaron i gotować do miękkości. Makaron odcedzić, wrzucić do garnka. Na talerzu rozdrobnić ser widelcem. Wsypać do makaronu. Na patelni rozgrzać tłuszcz ze skwarkami i wlać do makaronu. Wszystko zamieszać dobrze posolić i popieprzyć.
Smacznego