

Makaron z serem na ostro

BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron świderki	250 gram
cebula	2 szt
boczek	200 gram
oliwa	2 łyżki
ser biały	300 gram
sól	do smaku
sos sojowy	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek i cebulę kroimy w kostkę i przesmażamy. Makaron gotujemy w osolonej wodzie. Dokładnie odcedzić. Na talerz wyłożyć makaron, pokruszyć ser i polać stopionym boczkiem z cebulką. Przyprawić do smaku.