

Makaron z sosem cebulowym

ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron ugotowany np kokardki lub kolanka	20 dkg
czosnek	2 ząbki
pomidory	3 szt
boczek wędzony	4 plastry
masło	2 łyżki
bulion	0,5 szklanki
mąka	2 łyżki
cebula czerwona	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną cebulę i czosnek pokroic w drobną kostkę. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Boczek pokroić w paseczki. Na patelni rozgrzać olej z masłem, posmażyć chwilę boczek, dodać cebulę z czosnkiem, znów chwilę przesmażyć. Następnie dodać pomidory i dusić aż wszystko się rozgotuje, doprawić. Z mąki i bulionu zrobić zasmażkę. Zagęścić sos i polać nim obficie makaron.