

spaghetti po swojsku



NIEGRUBNE18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek	15/20 dag
makaron spaghetti	200 gram
śmietana 18 proc	5/6 łyżek
sól	szczypta
pietruszka	natka
żółty ser	do posypania
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić i pokropić oliwą. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Dodać śmietankę i przyprawić do smaku. Do sosu dodać makaron i dokładnie wymieszać. Nakładać na talerze, posypać serem i natką pietruszki. Smacznego:)