

## Szybkie danie makaronowo-mięsne



### EMILIOZO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron świderki</b>	500 g
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	do smaku
<b>wieprzowina</b>	250 (łopatka)
<b>boczek</b>	150 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron trójkolorowy (żółty, czerwony oraz zielony) gotuję w osolonej wodzie. Gdy będzie miękki precedzam i przekładam do salaterki. Posypałam Kucharkiem.
- KROK 2 Na patelni na smalcu podsmażam pokrojony boczek. Potem podsmażam pokrojoną w kostkę łopatkę wieprzową. Wszystko przyprawione przyprawą do steku Prymat.
- KROK 3 Mięso dodaję do makaronu. Wszystko mieszam. Polewam keczupem i gotowe. Smacznego.