

Makaron z serem



MIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser biały twarogowy	500 dag
makaron świderki	1 kg
słonina	15 dag
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron wrzucamy do gorącej, wrzącej osolonej wody z odrobioną oleju. Słoninę kroimy w kostkę i posmażamy na patelni na skwareczki.

Ugotowany wg. przepisu na opakowaniu makaron wyjmujemy z wodu, odcedzamy w durszlaku i wkładamy do garnka, dodajemy słoninę oraz ser biały i wszystko ze sobą mieszamy.