

makaron z bryndzą



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bryndza	5 dkg
posiekana zielenina	
cebula biała	1
oliwa	1 łyżka
sól, pieprz	
boczek	5 wędzony
makaron rurki	40 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebulę pokroić w kostkę zeszklić na tłuszczu. boczek pokroić w kostkę, dodać do cebuli i smażyć do chwili, gdy stanie się przezroczysty. makaron ugotować 'na ząb', czyli na półtwardo, w dużej ilości wody, osolonej w momencie zawrzenia, dokładnie odcedzić i dodać do boczku, wymieszać na małym ogniu. bryndzę przetrzeć przez sito i posypać makaron, dodać zieleninę i dobrze wymieszać. doprawić potrawę do smaku.