

Smażony makaron



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Makaron kolanka	1/2 opakowania
wędzony boczek	15 dkg
olej	1 łyżka
brokół	1 sztuka
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
parmezan	3 łyżki
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente. Cebulę i czosnek posiekać, boczek pokroić w kosteczkę. Brokuł podzielić na różyczki, sparzyć je wrzątkiem i schłodzić w zimnej wodzie. Makaron smażyć na maśle przez ok. 3-4 minuty. Na drugiej patelni zeszklić cebulę i czosnek, dodać boczek i brokuł. Połączyć z makaronem i posypać danie parmezanem.