

Cukiniowy sos do makaronu



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1,2 kg
boczek	30-40 dag, chudy
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
śmietana kremówka	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obieram , kroję na drobno obojętnie czy w kostkę ,słupki czy plasterki..Boczek kroję raczej drobno w kostkę i wysmażam na wolnym ogniu na chrupko w większym rondlu.Połowę skwarek wyjmuję na talerzyk ,do pozostałych wrzucam cukinię i na malutkim ogniu duszę aż cukinia się rozpadnie i robi się sos. Oczywiście posolę , popieprzę i jak już cukinia miękka daję śmietankę. Jeśli jest za rzadki to daję mąkę rozprowadzoną w pół szklanki wody,resztę skwareczek i zagotowuję.Doprawiam do smaku polewam makaronik i smacznego!