

KOLANKA NA BOCZKU



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

plasterki boczku	5szt
dojrzałe pomidory	1kg
łyżka oliwy	1szt
parmezan	50g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente.

Boczek pokroić na drobne kawałki. Pomidory sparzyć gorącą wodą i obrać ze skórki. Przepołować, usunąć nasiona i pokroić miąższ.

Podsmażyć na oliwie drobno posiekaną cebulę i boczek. Dodać pomidory, przyprawić solą i pieprzem do smaku. Gotować przez ok. 4 min. Wymieszać sos z makaronem.

Podawać posypane parmezanem.