

penne z boczkiem i papryką



MAMUSIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	50 dkg.
boczek wędzony	30 dkg.
cebula czerwona	1 szt.
olej roślinny	100 ml.
parmezan starty	4 łyżki
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
przyprawa kucharek smak lata	2 łyżki
papryka czerwona	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Na oleju podsmażyć pokrojony boczek, pokrojona cebulę i pokrojona paprykę. Krótco podsmażyć. Włożyć do tego makaron, podgrzać. Podawać posypany parmezanem.