

Przepis dnia V: Makaron gryczany z boczkiem i serem brie, odc. 7



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron gryczany	150 g
boczek wędzony	4 plastry
ser brie	60 g
natka pietruszki	
oliwki czarne	
oliwa	20 ml
masło	2 łyżka
suszone pomidory	4-5 szt.
Natka pietruszki suszona Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowujemy wszystkie składniki.

- KROK 2 Kroimy boczek w małą kostkę i podsmażamy go chwilę na rozgrzanej patelni. Makaron gotujemy al dente. Następnie kroimy cienko suszone pomidory i dorzucamy je do smażącego się boczku. Ze słoika wyjmujemy czarne oliwki, które kroimy w plasterki, a ser brie kroimy w nieregularne kawałki. Do boczku dolewamy odrobinę oliwy, a następnie dokładamy wcześniej ugotowany makaron. Dosypujemy do makaronu zioła prowansalskie, przyprawę do dań z makaronu, natkę pietruszki suszoną, czarne oliwki, ser brie oraz posiekaną drobno natkę pietruszki.
- KROK 3 Podlewamy odrobiną ciepłej wody, zwiększamy temperaturę i mieszamy wszystkie składniki. Na koniec dokładamy 2 małe łyżeczki masła ,trochę soli, pieprzu i obsmażamy kilka minut.
- KROK 4 Po przełożeniu na talerz możemy udekorować bazylią bądź świeżą natką pietruszki.