

Makaron po węgiersku



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron świderki	20 dkg
wędzony boczek	15 dkg
szczypior posiekany	2 łyżki
Sól ziółowa jodowana Prymat	2 łyżki
twaróg	25 (nie kwaśny)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować makaron w 3 litrach posolonej wody, jak makaron będzie al dente wlać kubek zimnej wody aby zahartować makaron i tak pozostawić na 10 minut. W tym czasie boczek pokroić w niezbyt drobną kostkę i ładnie zrumienić na niewielkim ogniu. Makaron dokładnie odcedzić. Wyłożyć na półmisek, wymieszać z boczkiem i suto posypać rozkruszonym twarogiem i usiekanym szczypiorkiem.