

makaron z serem plesniowym



MONIKA179



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	500
ser pleśniowy złocisty	250
śmietana 30%	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente.

Boczek pokrojony w kostkę podsmażamy, aż wytopią się z niego skwarki. Odstawimy na chwilę.

Na dużą patelnię wlewamy śmietanę, wrzucamy skwarki (bez wytopionego tłuszczu) i ser pleśniowy (starty lub pokruszony). Kiedy składniki ładnie się połączą dodajemy makaron.

Mieszamy i jakiś czas (3-4 minuty) podsmażamy, dodając trochę przypraw.

Po nałożeniu na talerz posypujemy ziołami