

Spaghetti z boczkiem



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	350 g
cebula biała	1
oliwa	
szynka konserwowa	4 plastry
kapary	
sól, pieprz	
boczek	4 plastry
rukola	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotuj. Cebulę posiekaj ,boczek pokrój i podsmaż na oliwie z oliwek. Plastry szynki pokrój na paski i dodaj do cebuli. smaź ok 3 min. Rukolę przebij, opłucz i podrzyj na mniejsze kawałki. W głębokiej salaterce wymieszaj makaron z usmażoną cebula i szynką. Dodaj odsączone oliwki i kapary. Dopraw do smaku i dobrze wymieszaj. Tuż przed podaniem dodaj rukolę i ostrożnie wymieszaj.