

Makaron z sosem cebulowym



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron ugotowany np kokardki lub kolanka	20 dkg
czosnek	2 ząbki
pomidory	3 szt
boczek wędzony	4 plastry
masło	2 łyżki
bulion	0,5 szklanki
mąka	2 łyżki
cebula czerwona	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną cebulę i czosnek pokroic w drobną kostkę. Pomidory sparzyc i obrac ze skórki, polrpic w kostkę.. Boczek pokroic w paseczki. Na palelni rozgrzac olej z masłem, posmażyc chwilę boczek, dodac cebule z czosnkiem, znów chwile przesmażyc. Następnie dodac pomidory i dusic aż wszystko sie rozgotuje, doprawic. Z maki i bulionu zrobic zasmażkę. Zagęścić sos i polac nim obficie makaron.