




BIO MAKARON WSTAŻKA ORKISZOWY Z BOCZKIEM

 gacek1000

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

BIO MAKARON ORKISZOWY WSTAŻKI - 250 g
BOCZEK WĘDZONY - 350 g
BIO CEBULA - 4 szt.
BIO CZOSNEK - 4 szt.
ŚMIETANA 12% - 330 ml

MLEKO 3,2% - 200 ml
BAZYLIA SUSZONA - 1 łyżka
OREGANO SUSZONE - 1 łyżka
NATKA PIETRUSZKI SUSZONA - 2 łyżka

Dodatkowe info:

p.s

prezentowane danie może przypominać włoską carbonada ale zostało lekko zmodyfikowane...
danie możemy jeszcze ozdobić na górze świeżymi listkami pietruszki

Sposób przygotowania:

KROK 1: boczek kroimy w kostkę i wrzucamy na rozgrzany olej.
Siekamy cebulę lub kroimy na piórka
Wstawiamy wodę na makaron

KROK 2: Śmietanę przekładamy do słoika dodajemy po kolei bazylię, oregano, natkę pietruszki, wyciskamy świeży czosnek, dodajemy mleko.
Zakręcamy słoik i mieszamy składniki.

KROK 3: do smażącego się boczku dodajemy cebulę mieszając składniki od czasu do czasu.
Gotujemy makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu
Między czasie mieszamy nasz sos w słoiku żeby susz dobrze namiękł mlekiem i śmietaną

KROK 4: odlewamy makaron i hartujemy go zimną wodą i nakładamy porcję na miseczkę.
na makaron nakładamy smażony boczek z cebulą i zalewamy sosem śmietanowo-

czosnkowym.