





## Makaron z kremowym sosem z boczku i groszku

 smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

wędzony boczek - 10 plaster

starty parmezan - 50 g

groszek zielony (ew. mrożony lub z puszki) - 20 dag

makaron muszelki - 20 dag

śmietana - 2 łyżka

oliwa - trochę

masło - 1 łyżka

sól, pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Zagotować wodę na makaron i ugotować go. Boczek drobno pokroić. Postawić dużą patelnię na średnim ogniu, włączyć oliwę i masło. Wrzucić boczeczek, posypać pieprzem i smażyć, aż stanie się chrupiący i złocisty. Następnie dodać zielony groszek i śmietanę, zamieszać. Makaron odcedzić, wrzucić na patelnię, zamieszać i zdjąć z ognia. Dodać starty parmezan i potrząsnąć patelnię.