Makaron bezglutenowy z serem i boczkiem

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

2 porcje

Składniki:

Makaron bezglutenowy penne (lub inny dowolny) - 150 g

Chudy boczek - 2-4 plaster

Ser biały eko - kawałek

Natka pietruszki - trochę

Dodatkowe info:

Stare, proste i trochę zapomniane danie. Smaczne i pożywne. Szybkie do zrobienia, trochę kaloryczne, ale od czasu do czasu można sobie pozwolić.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować zgodnie z instrukcją.
Boczek pokroić w drobną kosteczkę i podsmażyć.

KROK 2: Ugotowany makaron odcedzić i wymieszać z podsmażonym boczkiem.

KROK 3: Wymieszać i posypać natką pietruszki.

KROK 4: Ser biały rozgnieść widelcem. Posypać makaron i zjeść ze smakiem lub zabrać w lunchboxie do pracy.