




Makaron z boczkiem, cebulą i jajkiem

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- makaron - 1 opakowanie
- cebula - 2 szt.
- boczek - 200 g
- jajo - 1 szt.

- sól morską - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- woda do ugotowania makaronu - 2 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować w osolonej wodzie wg przepisu na opakowaniu.

Boczek pokroić na kawałeczki i podsmażyć na patelni. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, dodać do boczku i podsmażać razem. Makaron odcedzić i dodać do boczku i cebuli. Można dodać ulubione zioła, przyprawić solą i pieprzem. Wbić jedno jajko i wymieszać.

Podgrzewać od czasu do czasu mieszając, do momentu aż jajko się zenie. Podawać od razu, udekorować listkami bazylii.