





## Makaron z porem i boczkiem

 mariola.mk


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

makaron spaghetti kukurydziano-ryżowy - 1/2 opakowanie  
boczek (pancetta) lub inny - 100 g  
por - 2 szt.  
sól - do smaku

pieprz - do smaku  
pomidorki koktajlowe - kilka  
szczypiorek mały - pęk  
olej z ghee Bio Planete - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

**KROK 2:** Na patelni podgrzewamy boczek pokrojony w paseczki. Powoli na patelni zacznie się wytapiać tłuszcz. Smażymy do zrumienienia boczku i ściągamy skwarki do miseczki.

**KROK 3:** Na tłuszcz po boczku wkładamy pokrojony w talarki por. Solimy i pieprzymy do smaku. Dusimy go do miękkości ok 15 minut na średnim ogniu. Na końcu na patelnię wykładamy makaron i zrumieniony boczek. Mieszamy

**KROK 4:** Na talerz wykładamy makaron, zdobimy pomidorkami i szczypiorkiem.