




Rurki z groszku zielonego z boczkiem

 Fabijańscy

Polecane na: [danie główne](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

Składniki:

Makaron z groszku zielonego rurka
BIO GF Fabijańscy - 1 opakowanie
Cebula dymka ze szczypiorkiem - 3
szt.
Masło - 2 łyżka
Czosnek - 2 ząbek
Boczek wędzony - 40 dag
Mrożony groszek - 1 opakowanie

Suszone oregano - 1 łyżeczka
Oliwa - trochę
Twardy ser - np parmezan - 10 dag
Sól - do smaku
Pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulki obrać, posiekać, zeszklić na maśle na dużej patelni. Czosnek obrać, drobno posiekać. Boczek pokroić w paski, dodać do cebuli i smażyć aż będzie chrupiący. Włożyć (zamrożony) groszek i dusić 5-8 min. Dodać czosnek. Przyprawić oregano, solą, pieprzem. Makaron ugotować al dente według przepisu na opakowaniu, wrzucić na patelnię, skropić oliwą i wymieszać. Podgrzewać razem około 2 min. Ser zetrzeć na tarce, posypać potrawę na talerzach tuż przed podaniem.
SMACZNEGO :)