Sos pieczarkowy z porem na boczku

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska, arabska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- boczek - kawałek
- pieczarki - 15 szt.
- por biała część - 30 cm
- makaron bezglutenowy - opakowanie
- śmietana słodka lub śmietanka roślinna - do smaku
- sól himalajska - do smaku
- pieprz - do smaku
- brokuły (opcjonalnie) - 1 szt.
- pomidorki koktajlowe - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczkek kroimy w kosteczkę. Podgrzewamy delikatnie aby wytopić trochę tłuszczu. Na lekko zrumienony boczek wrzucamy pieczarki pokrojone w plasterki i por pokrojony w piórka. Solimy i pieprzymy. Dusimy bo pieczarki powinny puścić wodę. Na koniec dodajemy śmietankę zmieszaną z odrobiną wody i soli. Dodajemy do sosu i doprowadzamy do zagotowania. Jeśli sos dla nas jest zbyt rzadki, trzymamy na ogniu do osiągnięcia ulubionej konsystencji.

KROK 2: Zagotowujemy wodę w garnuszku, solimy i wkładamy podzielone na różyczki brokuły. Gotujemy do 5 minut.

KROK 3: Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu.

KROK 4: Makaron wykładamy na talerz, polewamy sosem i dokładamy ugotowane brokuly i początkowane pomidorki.

KROK 5: Drugim sposobem może być połączenie wszystkich składników na patelni i podgrzanie ich jeszcze przez chwilę, na koniec ucieramy parmezan.

Smacznego!!