# Spaghetti z dynią i boczkiem w sosie śmietanowym

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

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

## Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

## Składniki:

- Makaron spaghetti - 120-150 g
- Dynia hokkaido - 250-300 g
- Cebula szalotka - 1 szt.
- Czosnek - 2 ząbek
- Boczek wędzony w plastrach - 100 g
- Śmietanka 18 lub 30 % - 100 ml
- Natka pietruszki - 2-3 łyżka
- Woda z gotowania makaronu - 80 ml
- Olej - 1 łyżeczka
- Sól i pieprz do smaku -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Dynię hokkaido pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek drobno posiekać. Boczek pokroić w paseczki.

*KROK 2:* W dużym garnku zagotować wodę z dodatkiem soli i wrzucić makaron. 5 minut przed końcem gotowania wrzucić do makaronu dynię.
W międzyczasie na dużej patelni rozgrzać oliwę i podsmażyć cebulę. Dodać czosnek i następnie boczek. Smażyć około 5 minut.

*KROK 3:* Do boczku wlać śmietankę oraz odrobinę wody z gotowania makaronu, wrzucić posiekaną natkę pietruszki i doprawić do smaku solą i pieprzem. Zagotować.

*KROK 4:* Odcedzić makaron z dynią i włożyć na patelnię do sosu.

*KROK 5:* Wymieszać razem.

*KROK 6:* Podawać z miską sałaty.