Świderki z soczewicy żółtej z kozim serem

Fabijańscy

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

- Makaron z soczewicy żółtej BIO GF RWM - świderki - 1 opakowanie
- Czerwona cebula - 500 g
- Ser kozi - 150 g
- Czerwone wytrawne wino - 125 ml
- Oliwa z oliwek - 2-3 łyżka
- Cukier brązowy - 1 łyżka
- Ciemny ocet balsamiczny - 2-3 łyżka
- Orzechy włoskie - 50 g
- Szczypiorek - pół pęk
- Sól - do smaku
- Pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obieramy, kroimy na pół a następnie w cienkie plasterki. Dusimy przez 5 min na rozgrzanej oliwie, doprawiamy solą i pieprzem. Makaron gotujemy al dente zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu, zachowując wodę z gotowania. Cebulę posypujemy cukrem, karmelizujemy przez 1 minutę. Następnie dolewamy ocet i wino i gotujemy na małym ogniu około 3 min. Dodajemy trochę wody z gotowania makaronu, kozi ser i mieszamy. Orzechy włoskie grubo siekamy i podprażamy na suchej patelni. Szczypiorek drobno kroimy. Makaron wykładamy na talerze i podajemy z sosem posypanym orzechami i szczypiorkiem. SMACZNEGO :)