Wstążki makaronowe z pieczarkami i bekonem

H A B I B I

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Mąka tortowa - 300 g
- Jajka (duże) - 3 szt.
- Olej - 1/2 łyżka
- Sól miałka - 1/3 łyżeczka
- Pieczarki - 500 g
- Boczek wędzony - 250 g
- Czerwona cebula - 2 szt.
- Marchewka (duża) -
- Jarmuż (lub kapusta pak choi) - trochę
- Sól, pieprz, czosnek granulowany, przyprawa w płynje - do smaku

Dodatkowe info:

Łatwe danie na obiad albo kolację. Dodatek wędzonki zmienia łagodny smak pieczarek na bardziej swojski.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, jajek, oleju i soli zagnieść zwarte ciasto na makaron - w razie konieczności dolać odrobinkę wody. Ciasto rozwałkować możliwie cienko i radełkiem z ozdobnym ostrzem wyciąć szerokie wstążki. Odłożyć na posypaną mąką stolnicę do lekkiego przeschnięcia.

Bekon pokroić w plasterki, a następnie w drobną kosteczkę lub wąskie paseczki. Przesmażyć na małym ogniu, aż się wytopi i zrumieni. Dodać cebulę pokrojoną w piórka. Przesmażyć na rumiano.

KROK 2: W czasie smażenia bekonu obraz marchew i zetrzeć na największych oczkach tarki.

KROK 3: Kilka kawałków jarmużu albo kilka listków niewielkiej kapusty pak choi pokroić w paseczki.
Do zrumienionego bekonu z cebulą dodać startą marchewkę i jarmuż albo pak choi - razem podsmażyć, doprawić solą i nakryć pokrywką,

aby całość się udusiła.

KROK 4: Pieczarki obrać albo umyć i osączyć - poszatkować w cienkie plasterki i dodać do pozostałych składników. Wymieszać i dusić 10 minut. Doprawić do smaku solą, pieprzem, granulowanym czosnkiem oraz płynną przyprawą do zup.

KROK 5: Pod koniec duszenia warzyw ugotować al dente makaron. Po odcedzeniu przełożyć na talerze i na wierzchu ułożyć warzywa z bekonem.