

makaron z boczkiem

Przepis dodany przez użytkownika mniami



lekkie i pożywne

Czas przygotowania: 20 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Kaloryczność: 412 kCal

Potrzebne składniki:

- wędzony boczek - 200 g
- olej - 1 łyżka(i)
- cukinie - 2 szt.
- spaghetti - 400 g
- kostka bulionowa z oliwą i ziołami - 1 kostka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju. Dodać cukinię pokrojoną w paski i chwilę smażyć. Oprószyć solą i pieprzem. Makaron ugotować w wodzie z dodatkiem kostki bulionowej, odcedzić i wymieszać z boczkiem i cukinią.