

Makaron z boczkiem i serem

Przepis dodany przez użytkownika kabanowster



Szybkie danie na dowolną porę. Szybko znika z talerza.

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- makaron -
- boczek wędzony -
- ser biały -
- przyprawa - papryka czerwona - 2-3 łyżeczka(i)
- sos sojowy czarny - 1-2 łyżeczka(i)
- pieprz i sól -

Przydatne akcesoria:

Patelnia, widelec, garnek.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zagotować wodę na makaron z 1,5 - 2 łyżeczkami soli. Zamiast soli można użyć vegety. W tym czasie pokroić boczek na kawałki.
- 2.** Do gotującej się wody wrzucić makaron. Przeciętnie makaron gotuje się 6-8 minut.
W tym czasie smażyć boczek na patelni z małą ilością tłuszczu, przyprawiony papryką i sosem sojowym.
Gdy boczek zaczyna &strzelać&, zmniejszyć ogień i podlać łyżką wody oczyszczając patelnię z osadu. Tak powstały sosik można wykorzystać.
- 3.** Makaron po ugotowaniu odsączyć i wysypać na talerz. Dodać boczek w dowolnej ilości z odrobiną tłuszczu z patelni. Rozkruszyć ser i posypać nim obficie. Całość przyprawić dużą ilością pieprzu i szczyptą soli.
- 4.** Zjadać.

Jak podawać?

Szybko.

Uwagi:

Boczek podczas smażenia kurczy się.

Uwaga na pryskający tłuszcz!