



Kremowy makaron z boczkiem

 2 porcje

 40 minut

Składniki

- 1 l wody
- 150 g makaronu (tagliatelle)
- 100 g gotowanego lub wędzonego boczku, pokrojonego w kostkę
- 50 g pieczarek, pokrojonych na kawałki
- 30 g cebuli, pokrojonej na kawałki
- 30 g selera naciowego, pokrojonego na kawałki
- 100 ml śmietany 12% lub 18%
- 2 g soli
- 1 g cukru
- 20 g masła

Przygotowanie



Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.



Umieść 1 l wody w kielichu do gotowania.



Ugotuj.



Dodaj 150 g makaronu.



Ugotuj.



Przelej makaron do kosza odcedzającego i wylej wodę, a następnie odstaw makaron na bok.



W kielichu do gotowania umieść 100 g boczku, 50 g pieczarek, 30 g cebuli, 30 g selera, 100 ml śmietany, 2 g soli, 1 g cukru, 20 g masła.



Wymieszaj.



Dodaj przygotowany makaron.



Wymieszaj.



Gotowe do podania! Smacznego!
