



Spaghetti z boczkiem



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- makaron - 100 g
- boczek - 100 g
- pieprz
- sól
- oliwa oliwek - 2 łyżki
- sos carbonara - 1 opakowanie

Opis przygotowania:

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Boczek bardzo drobno pokroić, podsmażyć na oliwie z oliwek. Do boczku dodać ugotowany makaron, dokładnie wymieszać. Sos przygotować według instrukcji na opakowaniu, dodać do makaronu. Całość dobrze posypać czarnym pieprzem (smacznego:)

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!