



przepisy.pl

# Makaron ze szparagami



 45 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- szparagi białe - 10 sztuk
- boczek wędzony - 100 gramów
- makaron tagliatelle szpinakowy - 250 gramów
- śmietana 18 % - 200 mililitrów
- natka do dekoracji - 3 sztuki
- pieprz kolorowy do smaku - 1 szczypta
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Szparagi myjemy, odcinamy główki i odkładamy na bok. Łodygi obieramy i kroimy na kawałki. Gotujemy w osolonej wodzie 10 minut. Na 3 minuty przed końcem dodajemy główki. Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie.
2. Boczek i cebulę kroimy w kostkę. Boczek podsmażymy na patelni. Dodajemy cebulę i szklimy. Dodajemy szparagi, wlewamy śmietanę, doprawiamy solą, pieprzem, mini kosteczką knorr czosnkową i wszystko mieszamy. Chwile razem smażymy chwilę. Dodajemy makaron i mieszamy.
3. Wykładamy na talerze, posypujemy świeżo zmielonym pieprzem i natką pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)