



przepisy.pl

# Makaronowe gniazda z bekonem

 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- makaron fettuccine - 200 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- boczek wędzony - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- parmezan tarty - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1/2 pęczka
- olej - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Skrop oliwą. Boczek oraz cebulę pokrój w kostkę.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż cebulę i boczek, dodaj tymianek.
3. W misce wymieszaj odcedzony makaron z boczkiem. Dodaj parmezan, posiekaną natkę oraz pokruszoną Mini kostkę Knorr. Całość wymieszaj.
4. Blachę do pieczenia wyłóż pergaminem. Za pomocą długiego widelca zakręcaj na nim makaronowe gniazda i układaj na pergaminie w niewielkich odstępach. Zapiekaj w 160 st. C ok. 10 minut. Podawaj jako dodatek do dań mięsnych lub ryb.

---

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)