



przepisy.pl

# Spatzle na boczku

 45 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- pomidor - 1 sztuka
- wędzony boczek - 100 gramów
- pieprz
- pietruszka - 1 pęczek
- czosnek - 1 sztuka
- szczypiorek - 1 pęczek
- chilli
- Spatzle - 1 opakowanie
- konserwowa wołowina - 100 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej patelni podsmaż mięso (bez tłuszczu).
2. Dodaj od razu poszatkowaną cebulę, pieprz i paprykę.
3. Jak mięso się zarumieni, cebula zmięknie, dodaj wyciśnięty czosnek i pokrojonego w kosteczkę pomidora, smaż 5 minut.
4. Dodaj zagotowane Spatzle, a całość bardzo dokładnie wymieszaj. Na sam koniec dodaj posiekaną pietruszkę. Na talerzu posypujemy świeżym szczypiorkiem.

---

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)