



przepisy.pl

# Świderki po góralsku z boczkiem i oscypkiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron świderki - 200 gramów
- boczek wędzony - 150 gramów
- Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- woda - 150 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oscypek - 120 gramów
- śmietana - 150 mililitrów
- olej do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.
2. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż posiekany czosnek oraz cebulę.
3. Po chwili dodaj boczek pokrojony w paski.
4. Kiedy całość się zarumieni, wlej śmietanę.
5. Fix Knorr wymieszaj ze 150 ml zimnej wody i również wlej na patelnię.
6. Do sosu dodaj makaron, majeranek i posiekaną natkę pietruszki. Całość gotuj kilka minut, aż wszystkie składniki się połączą. Tuż przed podaniem posyp sporą ilością startego oscypka.

---

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)