



# Świderki w pomidorach z szynką szwarcwaldzką i parmezanem

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- makaron świderki - 400 gramów
- pomidory - 6 sztuk
- czosnek - ząbki - 4 sztuki
- szalotki - 4 sztuki
- oliwki zielone - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- woda - 0.5 szklanek
- szynka szwarcwaldzka - 80 gramów
- kiełki fasoli mung - 1 pęczek
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotować w wodzie z dodatkiem oliwy z oliwek i soli. Pomidory (bez skóry i miąższu), szalotki pokroić w kosteczkę. Szynkę pokroić w paseczki.
2. Na głębokiej patelni lub w woku rozgrzać 1 łyżkę oliwy, usmażyć na chrupiąco paseczki szynki, wyjąć i odłożyć. Do pozostałego tłuszczu dodać 1 łyżkę oliwy, podsmażyć szalotki wyciśnięty czosnek, następnie dodać pomidory, bulion (przygotowany z Bulionu na włośczyźnie Knorr i wrzątku), dusić ok 7 minut. Do pomidorów dodać makaron, oliwki, kiełki, przyprawić solą, pieprzem, wymieszać.
3. Do miseczek nałożyć makaron, na górze kilka paseczków szynki, posypać parmezanem i zieleniną - danie gotowe :)

---

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)