



przepisy.pl

## Tagliatelle z boczkiem i grillowaną papryką



 25 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- makaron tagliatelle - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Tagliatelle z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony w plastrach - 12 sztuk
- boczek wędzony w kawałku - 50 gramów
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- papryka zielona - 1 sztuka
- ser kozi - 50 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- tymianek świeży kilka gałązek
- wino białe - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Plastry boczku rozłóż luźno na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem i wstaw do nagrzanego do 180° C piekarnika. Piecz ok. 15 minut - do momentu, gdy boczek będzie rumiany i chrupiący.
2. Cebulę oraz pozostały boczek pokrój w niedużą kostkę. Czosnek posiekaj. Paprykę pokrój w kawałki o grubości 0,5 cm, skrop oliwą, oprósz solą i pieprzem, a następnie obsmaż na grillowej patelni.
3. W garnku lub na szerokiej patelni rozgrzej oliwę, przesmaż pokrojony w kostkę boczek, czosnek oraz cebulę. Wlej wino i gotuj do momentu odparowania płynu.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj ze śmietaną, wlej do garnka, wymieszaj i zagotuj. Dodaj grillowaną cukinię oraz listki tymianku otarte z gałązek.
5. Makaron ugotuj al dente we wrzącej lekko osolonej wodzie, dobrze odcedź, przełóż do garnka, wymieszaj z sosem i nałóż na talerze. Wierzch posyp pokruszonym serem i powtykaj plastry pieczonego boczku. Udekoruj listkami tymianku.

---

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)