



przepisy.pl

Tagliatelle z boczkiem



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 1 opakowanie
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- mleko - 125 mililitrów
- boczek wędzony - 250 gramów
- groszek mrożony - 125 gramów
- szczypiorek - 1 pęczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron tagliatelle al dente, przy czym na ostatnią minutę gotowania dodaj zamrożony groszek. Odsącz całość.
2. Pokrój boczek w paski, rozłóż na blachę do wypiekania i włóż do piekarnika włączonego na funkcję grill. Poczekaj, aż boczek zrobi się chrupiący.
3. Przygotuj Fix Knorr Spaghetti Carbonara zgodnie z zaleceniami na opakowaniu. Następnie dodaj do sosu boczek, posiekany szczypiorek i dokładnie wymieszaj.
4. Połącz makaron z groszkiem i otrzymany sos z boczkiem.
5. Przed podaniem posyp świeżo mielonym pieprzem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl