



przepisy.pl

Tagliatelle z polędwiczkami



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 1 sztuka
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżki
- makaron tagliatelle - 400 gramów
- cukinia - 0.5 sztuk
- wędzony boczek - 100 gramów
- orzeszki piniowe - 50 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- parmezan - 4 łyżki
- pęczek natki kolendry - 0.5 sztuk
- olej - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczki umyj, oczyść i pokrój w plastry. Następnie oprósz przyprawą Knorr.
2. Boczek pokrój w kostkę, cukinię w drobne paski, a czosnek posiekaj.
3. Makaron ugotuj al dente w lekko osolonej wodzie z dodatkiem odrobiny oliwy.
4. Rozgrzej oliwę na patelni, połóż na niej polędwiczki.
5. Do smażącego się mięsa dodaj czosnek i boczek, a po chwili cukinię. Smaż całość przez kilka minut.
6. Makaron odcedź i dodaj do smażonego mięsa. Całość posyp posiekaną kolendrą i orzeszkami piniowymi. Podawaj posypane parmezanem.

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