



Tekst i zdjęcie: **daruniaa22** - Kucharz (500)
Kokardki w sosie śmietanowym
Smaczne.

Czas przygotowania: do 30 min

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- boczek wędzony, 10 dag
- cebula, 0 uncja
- jajka, 4 szt.
- Śmietana 18% , 1 szkl.
- pomidor, 2 szt.
- parmezan, 5 dag
- sól, 0 uncja
- mielony pieprz, 0 uncja

Sposób przygotowania:

1)Boczek pokroić w kosteczkę. Cebulę obrać, pokroić w kosteczkę. Na patelni rozgrzać olej, zeszklić na nim cebulę. dołożyć boczek i mieszając smażyć 2 min. Do miseczek wbić jajka, dodać parmezan oraz śmietankę. dobrze wymieszać widelcem. Pomidory rozciąć, usunąć środki z pestkami a miąższ pokroić w kosteczkę.2)Ugotowany makaron odcedzić, wrzucić na patelnię z cebulą i boczkiem. Zalać śmietanką z jajkami i serem. Energicznie mieszając smażyć ok 3 min. Wyłożyć na talerze i posypać kosteczkami pomidorów lub udekorować bazylią.

