

Makaron z pieczarkami i boczkiem

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 4 porcji

Składniki:

- 150 g wędzonego boczku (ja użyłam szynki)
- 250 g pieczarek
- 400 g pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- 400 g makaronu
- 50 g masła
- 50 g sera owczego lub feta
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- zioła



Przygotowanie:

Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i pokroić w niewielką kostkę.

Czosnek posiekać, a boczek i pieczarki pokroić w kostkę. Wszystko podsmażyć na rozgrzanym na patelni maśle. Dusić kilka minut pod przykryciem. Dorzucić pokrojone pomidory i dusić jeszcze przez 15 minut.

Ugotować makaron.

Do sosu dodać ulubione zioła, doprawić pieprzem i solą (jeśli używasz sera feta, który jest słony lepiej nie dodawać soli).

Makaron odcedzić. Przełożyć do dużej miski, polać go sosem i posypać pokruszonym serem.

Danie należy podać od razu po przygotowaniu, aby nie ostygło lub ewentualnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i podgrzać w piekarniku.