



Spaghetti z boczkiem i czosnkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Spaghetti z boczkiem i delikatnym aromatem czosnku. Może nie jest zbyt dietetyczne, ale za to jakie pyszne! Takiej potrawie nie sposób się oprzeć!

Danie: **Obiad**,

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę, drobno siekamy natkę pietruszki. Boczek kroimy na mniejsze plasterki i obsmażamy na maśle.

Krok 2

Gotujemy al dente makaron spaghetti i odcedzamy.

Krok 3

W misce rozrabiamy parmezan, śmietankę łaciatą i czosnek. Całość doprawiamy solą i pieprzem.

Krok 4

Gorący makaron dodajemy na patelnię z masłem i boczkiem. Całość zalewamy masą ze śmietanki łaciatej, czosnku i sera. Energicznie mieszamy.

Składniki:

- 300 g boczku w plasterkach
- 6 ząbków czosnku
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 1 natka pietruszki
- 4 łyżki śmietanki łaciatej 18%
- 200 g makaronu spaghetti
- 6 łyżek masła
- 50 g tartego parmezanu