



Sos śmietanowy z pieczonym czosnkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Dwie główki czosnku zawiń w folię aluminiową i włóż do piekarnika na 10-15 min na 190°C. Czosnek ma zrobić się miękki. Makaron ugotuj al dente, zgodnie z opisem na opakowaniu (do gotowanej wody dodaj sól i odrobinę oleju z suszonych pomidorów).

Krok 2

Pokrojony w kosteczkę boczek wrzuć na rozgrzaną patelnię i mocno go przesmaż. Do naczynia żaroodpornego włóż zmoczony papier pergaminowy. Ułóż na nim pomidory koktajlowe, a potem podlej je oliwą z suszonych pomidorów. Dodaj pieprz, sól i kilka pokruszonych pistacji. Całość włóż do piekarnika na 10 minut.

Krok 3

Upieczony w piekarniku czosnek wyciągnij z folii, wyciśnij ząbki i rozgnieć je nożem lub widelcem. Z boczku odsącz nadmiar tłuszczu.

Krok 4

Na patelnię, na której smażył się boczek, dodaj śmietankę, a potem stopniowo dodawaj: czosnek, biały mielony pieprz oraz szczyptę soli.

Krok 5

Do zagotowanej śmietanki dodaj boczek, makaron i żółtka. Całość energicznie i dokładnie wymieszaj. Smacznego!

Składniki:

200 g boczku wędzonego

1/2 l śmietanki UHT Łaciata 30%

2 główki czosnku

100 g suszonych pomidorów z oliwą

4 żółtka

biały pieprz mielony