



MAKARON Z SZYNKĄ I BROKUŁAMI Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI

SKŁADNIKI

250 G SZYNKI SOCZYTEJ Z BECZKI JBB
1 BROKUŁ
1 CEBULA
2 ZĄBKI CZOSNKU
MAKARON KOKARDKI
500 ML SŁODKIEJ ŚMIETANKI
GARŚĆ UPRAŻONYCH MIGDAŁÓW
OLIWA
SÓL I PIEPRZ

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

MAKARON GOTUJEMY WEDŁUG INSTRUKCJI NA OPAKOWANIU. BROKUŁA DZIELIMY NA MNIEJSZE RÓŻYCZKI I GOTUJEMY NAJLEPIEJ NA PARZE DELIKATNIE POSOŁONEGO (BROKUŁ MUSI BYĆ AL DENTE). SZYNKĘ KROIMY W WIĘKSZĄ KOSTKĘ I PODSMAŻAMY NA ROZGRZANEJ OLIWIE. NASTĘPNIE DODAJEMY CEBULKĘ POKROJONĄ W KOSTKĘ I PRZECIŚNIĘTY PRZES PRASKĘ CZOSNEK. WSZYSTKO RAZEM PODSMAŻAMY. DO SZYNKI DOLEWAMY SŁODKĄ ŚMIETANKĘ I REDUKUJEMY NASZ SOS DO POŁOWY, AŻ WSZYSTKO ZGĘSTNIEJE. DOPRAWIAMY DO SMAKU SOLĄ ORAZ PIEPRZEM. SERWUJEMY Z MAKARONEM I UPRAŻONYMI MIGDAŁAMI.