Makaroniarz na łopatkach






Składniki

- 1/2 opakowania makaronu kokardy (zwane też motylami)
- 1 opakowanie domowych pomidorów suszonych w oleju
- 50 g twardego sera do starcia na makaron
- 100 ml śmietany 18%
- 200 g łopatki wieprzowej bez kości

dowolna mieszanka warzywna do gotowania:

- kukurydza,
- groszek,
- marchewka,
- kalafior

przyprawy:

- sól,
- pieprz,
- tymianek,
- papryka ostra
- olej rzepakowy
- 1-2 ząbki czosnku

Sposób przygotowania

Warzywa gotujemy na parze - u mnie dzieje się to za sprawą parowaru i trwa ok. 1/2 godziny. Makaron gotujemy w stosownej ilości wody al dente i następnie odcedzamy. Wylewamy z garnka wodę. Na dno osuszonego garnka wlewamy 2-3 łyżki oleju z pomidorów - z przyprawami. Podgrzewamy. Rzucamy na to posiekany drobniutko czosnek i lekko przysmażamy na oleju rzepakowym - byle się nie spalił. Łopatkę myję, osuszam i kroję w kostkę, przyprawiam do smaku i dorzucam do garnka. Po podsmażeniu jej dorzucam warzywa z pary i przyprawy. Mieszam i podsmażam kilka minut, a następnie zalewam śmietaną i mieszam, dorzucając część sera. Na końcu w tak powstałej mieszance taplam pomidory pokrojone na kawałki i makaron. Podgrzewam całość, ewentualnie doprawiam do smaku i... już. :) SMACZNEGO! :)