

# Makaron z szynką i winogronem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6



**Pyszny makaron z szynką i winogronem. Wspaniały na każdą okazję.**

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- Makaron świderki - 1/2 op.
- Wędzona szynka - 15 dag
- Winogrono - duża garść
- Cebula (średnia) - 1 szt.
- Natka pietruszki \* oliwa z oliwek \* sól, pieprz -
- Śmietana słodka - 1/2 szkl.

## Etapy przyrządzania:

1. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, zeszklić na oliwie. 2. Pokrojoną w kostkę szynkę, podzielone na połówki lub ćwiartki owoce winogrona dodajemy do cebuli, przyprawiamy, chwilę razem dusimy. 3. Zalewamy śmietaną i podgrzewamy nie doprowadzając do wrzenia. 4. Makaron gotujemy w osolonej wodzie, odcedzamy, łączymy z sosem. 5. Posypujemy posiekaną natką pietruszki.