

Składniki:

- 100 g makaronu tagliatelle
- 80 g boczku wędzonego (opcjonalnie)
- 20 g masła
- 60 g cebuli (pokrojonej w kostkę)
- 10 g czosnku (posiekanego)
- 5 igiełek rozmarynu (posiekanych) lub szczypta rozmarynu suszonego
- 120 g grzybów sezonowych (podgrzybek, kurka, rydze...) (oczyszczonych i pokrojonych)
- Pieprz czarny młotkowany (do smaku)
- 40ml białego wina (opcjonalnie)
- 150 ml śmietany 30%

Przygotowanie:

1. Ugotuj makaron tagliatelle, odcedź, zachowując trochę wody z gotowania.
2. Na patelni rozgrzej masło, smaż boczek (opcjonalnie), potem dodaj cebulę i czosnek, smaż 2-3 minuty.
3. Dodaj grzyby, smaż 5 minut. Dodaj rozmaryn, pieprz, wino i śmietanę, gotuj 2-3 minuty.
4. Wmieszaj makaron w sos, ewentualnie dodaj wodę z makaronu.
5. Podawaj posypane świeżym pieprzem.