

## Przepis: makaron z boczkiem, szynką i śmietaną

### Składniki:

500 g makaronu typu tagliatelle (wstążki)  
osolona woda do ugotowania makaronu  
50 g parmezanu  
1 średnia cebula  
50 g masła  
1 łyżeczka czarnego pieprzu  
150 g szynki  
150 g boczku  
400 g śmietany

**Zadanie 1. Uzupełnij tekst. Wyraz podany w nawiasie użyj w trybie rozkazującym.**

### Sposób przygotowania:

1. **Nastaw (nastawić)** wodę na makaron. .... (gotować) go zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. .... (zetrzeć) na tarce parmezan i .... (przełożyć) go do miseczki.
3. .... (pokroić) w kostkę cebulę, boczek i szynkę. Całość ..... (podsmażać) na maśle wraz z pieprzem.
4. .... (dodawać) śmietanę i starty na tarce parmezan. .... (wymieszać) i ..... (podgrzać) wszystko przez 10 minut.
5. W razie potrzeby ..... (doprawić) do smaku solą i pieprzem. Sos ..... (wymieszać) z ugotowanym makaronem bezpośrednio przed podaniem. .... (serwować) na ciepło.

Serwować — podawać