

Makaron w sosie serowo - pomidorowym

Autor: **Floetka**Przepisów: **11** Ocena: **315**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makaron durum, opakowanie 500 g
- parówki, 4 szt
- serek topiony śmietankowy, 3 rożki
- przecier pomidorowy, słoiczek 85 g
- ser żółty, 3 duże plastry
- pieprz, oregano, po szczypcie
- sól do smaku
- bulion, ok szklanki
- masło, pół łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować. Mniej więcej pod koniec jego gotowania, tuż przed odcedzeniem na dużej patelni (osobiście używałam woka, bo ma wysokie ścianki, jest duży i wygodny do mieszania weń) rozgrzewamy masło, wwalamy na to pokrojone parówki, podsmażamy. Wrzucamy przecier, dolewamy rosółku tyle, żeby było w miarę płynne. Do tego dorzucamy serki topione, które należy jakoś w tej pałce parówkowej rozdziabdziać. Potem dorzucamy pokrojony (tudzież porwany ręcznie na fragmenty) ser żółty, a gdy się rozpuści, dodajemy przyprawy i odcedzony makaron. I teraz staje się jasne, czemu używałam woka.

Twoje notatki do przepisu: