

Makaron z brokułami, w sosie serowym



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11090**



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Makaron penne, 40 dag
- brokuł, 1
- czosnek, 2 ząbki
- ser pleśniowy, 10 dag
- śmietanka 18%, 200 ml
- pomidory suszone, 5 kawałków
- sól, pieprz, ostra paryka
- szynka, kilka plasterków

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuły ugotować al dente, przelać zimną wodą. Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu. Na oleju podsmażyć drobno pokrojony czosnek i pokrojoną w kostkę szynkę, wlać śmietankę i wkruszyć ser pleśniowy. Gotować na małym ogniu i mieszać do rozpuszczenia sera i uzyskania gładkiego sosu. Lekko osolić (ser może być już słony), przyprawić pieprzem i ostrą papryką. Dodać pokrojone suszone pomidory. Makarony wrzucić do sosu, wymieszać i wyłożyć na talerze. Na wierzch wyłożyć brokuły. Można posypać startym serem. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: