

# Makaron z brokułem, cukinią i sosem śmietanowo - serowym



Autor: **Katrinoa**  
Przepisów: **63** Ocena: **535**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Pół paczki makaronu
- 1 brokuł
- 1 mała cukinia
- 1 marchewka
- 1 mała cebula
- 250g śmietany
- 200g serka topionego śmietankowego
- 50g startego sera np. gouda
- 2 ząbki czosnku
- 1 szklanka wody
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki musztardy
- Suszony lubczyk, bazylia
- Sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować. Brokuła podzielić na różyczki i ugotować.  
Na patelni rozgrzać masło, dodać posiekaną cebulę, po chwili pokrojoną w kostkę cukinię i startą marchewkę. Chwilę podsmażyć, następnie wlać wodę, po chwili dodać serki topione oraz starty ser, wymieszać aż się rozpuszczą.  
Następnie wlać śmietanę, dodać musztardę, starty czosnek, przyprawić solą, pieprzem, ziołami, i wymieszać.  
Na koniec dorzucić ugotowany makaron, brokuły i wymieszać, podgrzać wszystko razem przez chwilę i gotowe.

## Twoje notatki do przepisu: