

Makaron z papryka i serem philadelphia



Autor: **airin2007**
Przepisów: **37** Ocena: **564**

 1-2 os.  30 min  średnie  dostępne

Składniki:

- papryka świeża, 2 sztuki
- cebula średnia, połowka
- ser philadelphia, 1 opakowanie
- makaron ja użylam penne, 200gram
- mleko, poł szklanki
- sol pieprz, do smaku
- oliwa z oliwek, 2 łyżki
- ser parmezan, do posypania
- woda, poł szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni dodajemy oliwę z oliwek, obraną i pokrojoną na kosteczkę cebulkę, papryki myjemy wycinamy gniazda nasienne i kroimy na paseczki dodajemy do cebuli trzymamy na małym ogniu ok 3 minuty następnie zalewamy wszystko połowa szklanki wody i przykrywamy pokrywką.
- 2 Do osobnego garnka wlać mleko i dodać ser philadelphia następnie wymieszać aby ser się roztopił i miał konsystencję sosu.
- 3 Jeśli papryka zmieknie dodać przygotowany wcześniej sos i wszystko dokładnie połączyć ze sobą. Ugotować makaron według przepisu na opakowaniu gdy będzie gotowy odcedzić i od razu wrzucić na patelnię razem z sosem i paprykami. Wymieszać doprawić do smaku na sam koniec posypać parmezanem.

Twoje notatki do przepisu: