

makaron z sosem z serów pleśniowych



Autor: **klafdynka**
Przepisów: 2 Ocena: 37



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- makaron
- ser pleśniowy naturalny, 2 sztuki
- ser lazur (niebieski), 1 sztuka (ok 100g)
- śmietana, 1 kubek
- pierś z kurczaka

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy al dente wg przepisu na opakowaniu. Pierś z kurczaka kroimy w kosteczkę podsmażamy. Dodajemy śmietanę (jak dla 2 osób wystarczy mały kubek), sery pleśniowe (w małych kawałkach - szybciej się rozpuszczą) i dusimy do momentu aż wszystkie składniki się połączą (czyli ok 5 min.) pod koniec dosypujemy papryczkę. Brokuły dzielimy na małe różyczki gotujemy wg uznania (ja preferuje al dente).

Twoje notatki do przepisu: