

Spaghetti brokułowo - czosnkowe

Autor: **kaha**

Przepisów: 1 Ocena: 118



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- makaronu spaghetti (raczej grubszego), 250 g
- brokuł, 1 szt
- czosnek, 4, 5 ząbków
- śmietana 18%, 500 ml
- sól
- świeżo zmielony pieprz
- masło do smażenia
- łyżeczka oliwy do gotowania makaronu
- świeża pietruszka

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuł umyć, podzielić na bardzo małe różyczki, odrzucając łodygi. Wrzucić na rozgrzane masło, lekko posolić i smażyć do miękkości (może być nawet leciutko zrumieniony). Na patelnię wycisnąć obrany czosnek, podsmażyć delikatnie (uważać, żeby nie zgorzkniał). Całość zalać śmietaną, doprawić do smaku solą i pieprzem. Gotować chwilę, żeby śmietana się zredukowała. W trakcie przygotowania sosu, w dużej ilości osolonej wody z dodatkiem oliwy ugotować spaghetti (al dente). Makaron wyłożyć na talerze, połączyć sosem brokułowo-czosnkowym. Podawać z lampką białego wina.

Twoje notatki do przepisu: