

Spaghetti z klopsikami z białej kiełbasy



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11586**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500g surowej, białej kiełbasy
- 200g makaronu spaghetti
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 300 ml śmietanki 30%
- 100g topionego serka
- 100g startego sera cheddar
- 1 pęczek natki pietruszki
- sól, pieprz, papryka słodka, majeranek
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Kiełbasę wyciągamy z flaka. Formujemy małe pulpeciki. Wrzucamy je na wrzącą wodę, gotujemy około 20 minut. Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu.
- 2 Na rozgrzanym oleju podsmażamy pokrojoną drobno cebulę. Dodajemy serek topiony, podlewamy niewielką ilością wody, dusimy do momentu aż serek się rozpuści. Wlewamy śmietankę, wsypujemy ser, posiekaną natkę i przyprawy. Dusimy do momentu aż sos zgęstnieje. Dodajemy pulpeciki, makaron, dokładnie mieszamy.

Twoje notatki do przepisu: