

Świderki w porowo-serowym sosie

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7149**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makaron świderki
- por
- ser rokpol
- mleko

Sposób przygotowania:

- 1 Na gorącą oliwę wrzuciłam 15 cm białej części pora, którą pokroiłam w półtalarki. Po kilku minutach, kiedy por się podsmażył i był miękki, dodałam 100g sera rokpol. Kiedy ser się rozpuścił, zaczęłam dolewać mleko w takiej ilości, aby utworzył się sos. Osoliłam do smaku. Podałam z makaronem świderki.

Twoje notatki do przepisu: