

Tagliatelle z brokułami i sosem serowym

Autor: **wellina**Przepisów: **21** Ocena: **3263**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- makaron tagliatelle, 1/2 opakowania
- bulion w kostkach, 1/2 kostki
- posiekany szczypiorek, 3 łyżki
- brokuł, 1/2
- serki topione /najlepiej hohland - 2 duże kostki - ziołowy i paprykowy/

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować al dente. Brokuła zblanszować wrzucając do wrzątku z dodatkiem 1 łyżeczki soli i cukru /nie może być zbyt miękki/. Zagotować 1 szklankę wody z bulionem i dodać serki topione, dokładnie mieszając aby pozbyć się grudek, doprawić vegetą i pieprzem. Pod koniec, kiedy serki już będą w płynnej postaci dodać brokuł podzielony na cząstki i delikatnie wymieszać. Na talerze rozłożyć ugotowane tagliatelle i dodać do nich brokuły z sosem. Posypać szczypiorkiem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: