

Tortellini w sosie serowo - śmietanowym



Autor: **Insignificant**
Przepisów: **170** Ocena: **2287**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 opakowanie tortellini z serem
- 2 łyżki masła
- 3 ząbki czosnku
- 1/4 łyżeczki płatków suszonej czerwonej papryki
- 2 łyżki mąki
- 3/4 szklanki mleka
- 1/4 szklanki śmietany
- ok. 60 gram serka śmietankowego
- 1/4 szklanki startego parmezanu
- sól
- pieprz czarny
- garść natki pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać wodę i doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, doprawić solą do smaku, zmniejszyć ogień i wrzucić tortellini. Gotować, od czasu do czasu mieszając, aż osiągnie ulubioną przez nas miękkość. (uważać jednak aby nie rozgotować go za bardzo) Gotowe odsączyć na durszlaku.
- 2 W międzyczasie drobno posiekać 3 ząbki czosnku. Zetrzeć na tarce ser parmezan w ilości 1/3 szklanki. W miseczce wymieszać 3/4 szklanki mleka i 1/4 szklanki śmietany. Ok. 60 gram serka śmietankowego pokroić w kostkę. Drobno posiekać garść świeżej natki pietruszki.
- 3 Na dużą patelnię lub do rondelka wrzucić 2 łyżki masła i rozpuścić na średnim ogniu. Wrzucić 3 drobno posiekane ząbki czosnku, 1/4 łyżeczki płatków suszonej czerwonej papryki i wymieszać. Po ok. 1 minucie wsypać 2 łyżki mąki i mieszać, do czasu, aż mąka lekko się zarumieni. Następnie na patelnię wlać mieszankę mleka oraz śmietany i gotować ciągle mieszając, aż sos lekko zgęstnieje.
- 4 Do tak przygotowanego sosu stopniowo dodawać najpierw ok. 60 gram pokrojonego serka śmietankowego, a następnie 1/3 szklanki startego sera parmezan. Ciągle mieszać, tak aby sery rozpuściły się i połączyły z resztą składników.

(jeśli sos wyjdzie zbyt gęsty, dolać trochę mleka)

- 5 Kiedy sos serowo - śmietanowy będzie już gotowy, na patelnię wsypać uprzednio ugotowane tortellini i podgrzać, mieszając od czasu do czasu.

Kiedy będzie już ciepłe podawać udekorowane drobno posiekaną natką pietruszki.

SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: