

Makaron kokardki z sosem biało-zielonym.

ANIOLEK2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron kokardki

śmietana kremowa 30%

1 żółtko

10 dag szynki

pół puszki groszku

łyżka masła

szczypta gałki muszkatałowej

sól, pieprz

parmezan 2 łyżki

olej 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente. Sos: szynkę pokroić w cienkie paski, lekko podsmażyć na oliwie i maśle. Wlać śmietanę, wbić żółtko - sos ma się podgotować, wrzucić groszek, doprawić do smaku gałką, solą i pieprzem, a na koniec wsypać parmezan i jeszcze chwilę potrzymać na małym ogniu, ciągle mieszając. Makaron połączyć sosem. Można jeszcze posypać parmezanem.