

Makaron wstążki z sosem serowym i łososiem.



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

sos

| | |
|---------------------------------|--------------|
| mleko 2% | 1/2 szkl |
| śmietana 30% | 1/2 szkl |
| serek topiony | 2 szt |
| pieczarki | 150 g |
| Czosnek suszony Prymat | 1/2 łyżeczki |
| Pieprz cytrynowy mielony Prymat | 1/2 łyżeczki |
| sól do smaku | |

Dodatki

| | |
|-----------------------|-----------|
| łosoś wędzony | 100-150 g |
| makaron grube wstążki | 300 g |
| koper świeży | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pieczarki myjemy , kroimy w kostkę.Na patelni gotujemy mleko i śmietanę , wrzucamy pieczarki , gotujemy 5 minut.
- KROK 2 Wrzucamy serek topiony i mieszamy , aż się serek rozpuści i sos zgęstnieje.
- KROK 3 Siekamy koper i szczypiorek , dodajemy do sosu.

- KROK 4 Rozdrabniamy łososia i dodajemy do sosu. Solimy i pieprzymy .
- KROK 5 Makaron gotujemy w osolonej wodzie , odcedzamy , nie zalewamy wodą , zostawiamy ciepły.
- KROK 6 Zawartość patelni wrzucamy do makaronu , delikatnie mieszamy.