

# Makaron z brokułami, serem i pomidorami suszonymi w sosie śmietanowym



## SMAK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>makaron papardelle</b>	500 g
<b>Sos:</b>	
<b>cebula</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>olej z suszonych pomidorów</b>	
<b>ser pleśniowy</b>	100 g
<b>pomidory suszone Smak</b>	4 szt
<b>kapary całe Smak</b>	1 duża łyż.
<b>brokuły</b>	200 g
<b>wino białe wytrawne</b>	150 ml
<b>śmietana kremówka</b>	200 ml

### Do smaku:

tymianek

gałka muskatołowa mielona

pieprz biały Prymat

chili z solą morską

### Do dekoracji:

parmezan

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w lekko osolonej wodzie.

W garnku na oleju z ziołami smażymy cebulę, czosnek, wlewamy wino, śmietanę i gotujemy kilka minut.

Następnie dodajemy ser, suszone pomidory, kapary, małe różyczki brokuł, mieszamy i doprawiamy do smaku.

Do tak przygotowanego sosu wkładamy makaron i dokładnie mieszamy, przekładamy na głębokie talerze, posypujemy parmezanem i dekorujemy ziołami.