

Spaghetti z serkiem na słodko



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	100 g
serek wiejski	300 g
cukier puder	1 łyżka
czekolada gorzka	2 kostki
sól	
żurawina suszona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron spaghetti gotujemy w lekko osolonej wodzie. Gdy będzie al dente odcedzamy i przekładamy na talerze. Serek wiejski mieszamy z cukrem pudrem. Na porcję makaronu nakładamy łyżką połowę serka wiejskiego. Całość posypujemy czekoladą gorzką startą na drobnej tarce. Suszoną żurawinę drobno siekamy i posypujemy nią makaron z serkiem.