

Walentynkowy przysmak



ANETA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron	250 g
twaróg	125 g
mozarella	1 kulka
Pomidory krojone z puszki	1 puszka
cebula	1 sztuka
oliwa	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
śmietana 30%	1/2 szklanki
bazylija otarta Prymat	1 łyżeczka
pieprz	do smaku
oregano	1 łyżeczka
ser żółty	100 (tarty)
sól morska	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do małego rondelka włożyć pomidory z puszki, dodać drobno pokrojoną cebulę, oliwę z oliwek, cukier, sól i pieprz do smaku. Gotować pod przykryciem przez 15 minut, następnie całość zmiksować na gładki sos, dodać bazylię i oregano do smaku. Dowolny makaron (rurki, świderki, wstążki) ugotować zgodnie z czasem podanym na opakowaniu. Odcedzić. W czasie gotowania makaronu przygotować sos serowy: twaróg (lub mascarpone) wymieszać ze słodką śmietanką, doprawić solą i pieprzem do smaku. Do sosu dodać starty na tarce na dużych oczkach ser żółty. Sos serowy wymieszać z ugotowanym makaronem. Do 2 kokilek (lub jednej formy żaroodpornej) wyłożyć gorący sos pomidorowy. Na sos wyłożyć makaron z sosem serowym, na wierzch położyć pokrojoną mozzarellę. Posypać bazylią. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 C i zapiekać przez 15 minut. Podawać gorące. Pyszne. Bardzo polecam

