

## Zapiekanka makaronowa z truskawkami



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>makaron świderki</b>	350 gramów
<b>truskawki świeże</b>	500 gramów
<b>śmietana 18-procentowa</b>	200 mililitrów
<b>mleko 3,2%</b>	125 mililitrów
<b>ksylitol</b>	1 łyżka
<b>parmezan starty</b>	40 gramów
<b>lubczyk świeży</b>	2 łyżki
<b>cynamon Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy kilka minut mniej, niż jest to na opakowaniu. Oczywiście w mocno osolonym wrzątku, odcedzamy, przekładamy do miski.

Śmietanę mieszamy z mlekiem i ksylitolem. Dodajemy umyte truskawki, szypułki usuwamy po myciu. Większe kroimy, dodajemy do śmietany z cukrem i mieszamy.

Do sosu, dodajemy makaron, dokładnie łączymy i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Zapiekamy 20 min w temperaturze 180°C. Następnie posypujemy startym parmezanem i zapiekamy jeszcze 10 min.

I tutaj składnik, który idealnie komponuje się z truskawkami. Posypujemy posiekanym lubczykiem, wymieszanym z cynamonem.

Podajemy od razu po przygotowaniu.