

Sos włoski



NIKUSONKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

słodka śmietanka	1/2 l
ser gorgonzola	200g
ocet winny	kilka kropli
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagęszczamy śmietanę, gotując w rondelku 5 min. Ser kroimy w kostkę, dodajemy do śmietanki. Gotujemy 3 minuty, mieszając aby powstała jednolita masa. Przyprawiamy octem i pieprzem. Jak już będzie gotowy natychmiast polewamy przygotowany makaron.