

## Zielono-żółte spaghetti w sosie serowym



**PCHELKA79**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                          |          |
|----------------------------------------------------------|----------|
| <b>makaron spaghetti</b>                                 | 100 g    |
| <b>makaron spaghetti zielony ( z dodatkiem szpinaku)</b> | 100 g    |
| <b>ser pleśniowy złocisty</b>                            | 100 g    |
| <b>mleko</b>                                             | 100 ml   |
| <b>morele suszone</b>                                    | 1 garść  |
| <b>mango suszone</b>                                     | 1 garść  |
| <b>orzechy laskowe</b>                                   | 1 garść  |
| <b>natka pietruszki</b>                                  | 1 pęczek |
| <b>sól</b>                                               |          |
| <b>pieprz</b>                                            |          |
| <b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>                  |          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- makaron gotujemy z dodatkiem soli i kurkumy, odcedzamy i przelewamy zimną wodą,
- w garnku podgrzewamy mleko, dodajemy pokrojony ser, podgrzewamy do rozpuszczenia,
- dodajemy pokrojone w kostkę suszone owoce, przyprawiamy pieprzem i gałką muskatołową, gotujemy kilka minut na małym ogniu,
- orzechy prażymy na suchej patelni,
- na talerze układamy makaron, polewamy sosem, posypujemy orzechami i posiekaną natką pietruszki