

Sphagetti 4 sery z brokułami



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

camembert	0,5 sztuka
ser żółty	15 dkg
mozzarella	1 kulka
ser pleśniowy	15 dkg
śmietana	50 ml
woda	
brokuł	5 różyczek
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie sery roztopiamy w garnku, mąkę wraz ze śmietaną i odrobiną wody mieszamy w jakimś kubku najlepiej łyżeczką i dodajemy do roztopionych serów. Brokuł gotujemy na parze, rozdrabniamy na minimalne różyczki i dodajemy do sosu. Można go dodać ile się chce, ja dodaje jedynie na smak i kolor, ale jak ktoś lubi to można dać dużo. Najlepsze z makaronem al dente