

Penne prostym sosem serowym :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1/3 paczki makaronu penne (ok. 20 dag suchego)

½ szklanki śmietanki słodkiej, 2 łyżki masła

3 dag prażonego słonecznika łuskanego- solonego

2 łyżeczki czubate masła orzechowego nie słodzonego

pieprz mielony, 2 łyżki oliwy do gotowania makaronu, 1 łyżeczka soli

rokpól

5 dag

serek topiony

2 łyżki (kremowy,
ostry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować makaron w osolonej wodzie z dodatkiem oleju .Odcedzić . W tym czasie kiedy makaron się gotuje w rondelku rozpuścić 2 łyżki masła .Ser pokruszyć na małe kawałki i dodać na patelnię . Mieszać dolewając po trochu śmietankę i dokładając Ementaler .Kiedy ser się rozpuści i sos zrobi kremowy dodać masło orzechowe i słonecznik .Doprawić do smaku pieprzem grubo mielonym . Połączyć sosem gorący makaron .