

Makaron z sosem bazyliowym



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drobnego makaronu	50 dag
soli	1 szczypta
masła	2 łyżka
śmietany 18-procentowej	niepełna szklanka
czosnku	2 ząbki
przyprawy do potraw KUCHAREK	1 łyżeczka
soku z cytryny	2 łyżeczki
Bazylia suszona Prymat	2-3 łyżeczki
ser ementaler	10 dag
ser salami	10 dag
ser żółty	10 (ementaler)
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem oleju. Odcedzić i trzymać w cieple. Przygotować sos: stale mieszając, ser stopić na maśle, dodać przyprawę KUCHAREK i śmietanę, zagotować. Doprawić sokiem z cytryny, dodać bazylię i obrany, zmiążdżony czosnek. Jeśli sos będzie zbyt gęsty, należy wlać 2-3 łyżki przegotowanej wody.