

Penne z sosem serowym i figami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 szklanka śmietanki słodkiej, 2 łyżki masła.1 żółtko

10 fig suszonych, pieprz mielony, 2 łyżki oliwy do gotowania makaronu

makaron penne

1/2 opakowania

rokpol

10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Figi zalać wrzącą wodą , odstawić na 5 minut , odcedzić i pokroić w paseczki .Ugotować makaron w osolonej wodzie z dodatkiem oleju .Odcedzić . W tym czasie kiedy makaron się gotuje w rondelku rozpuścić 2 łyżki masła Na masło wrzucić figi i podsmażyć .Ser pokruszyć na małe kawałki i dodać do fig . Mieszać dolewając po trochu śmietankę .Kiedy ser się rozpuści i sos zrobi kremowy dodać żółtko .Doprawić do smaku pieprzem grubo mielonym . Polać sosem gorący makaron . Dekorować kawałkami pokrojonych fig .

Zestawienie pikantnego smaku sera ze słodkością fig nadaje potrawie specyficznego smaku .