

Danie makaronowe z brokułami



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Makaron kolanka	300 g
brokuł	1 szt
mleko	250 ml
ser żółty	100 g
cebula	1 szt
mąka	1 łyżka
serek topiony	pół opakowania
sól	
pieprz	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w osolonej wodzie i odcedzamy. Brokuła dzielimy na małe różyczki i gotujemy 5 minut we wrzątku. Cebulę kroimy w drobną kostkę. Podsmażamy na patelni z olejem. Przyprawiamy i dodajemy brokuła. Chwilkę wszystko smażymy, ciągle mieszając. Mleko podgrzewamy w rondelku i rozpuszczamy w nim serek topiony i rozprowadzamy mąkę. Powstały sos wlewamy na patelnię. Do całości dodajemy starty ser żółty, smażymy chwilę mieszając. Podajemy tak naprawdę z dowolnym makaronem.