

Makaron w sosie śmietanowym



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	30 dag
śmietana 12%	250 ml
kostka rosołowa	
łyżeczka mąki	
sól	
olej do smażenia	
cukinie małe	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- * Kostkę rosołowa rozpuszczamy w szklance wody.
- * Dodajemy śmietanę i mąkę ,zagotowujemy.
- * Przyprawiamy do smaku.
- *Cukinie obieramy ,kroimy na grube półplasterki.
- *Podsmażamy na oleju ,oprószamy solą i pieprzem.
- *Makaron gotujemy ,wykładamy na talerze.
- polewamy sosem .
- *Nakładamy na wierzch cukinię .
- *Posypujemy pokrojonym drobno szczypiorkiem.