

makaron tykociński



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło lub margaryna	4 łyżki
sól, pieprz	
posiekana zielenina	
makaron rurki	1/4 kg
ser biały twarogowy	1 1/2 (tłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

makaron ugotować al dente w lekko osolonej wodzie, dobrze odcedzić. ser przetrzeć przez sito. masło rozgrzać na patelni, wrzucić makaron i smażyć, stale mieszając, do lekkiego zrumienienia. zdjąć z ognia i wymieszać z przetartym serem. doprawić do smaku solą i pieprzem posypać posiekaną zieleniną. podawać z dodatkiem pikantnych surówek.