

## Makaron z twarogiem na słodko



### BEATRIS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron</b>	30 dkg
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	150 gram
<b>syrop malinowy</b>	wg uznania
<b>twaróg</b>	25 (półtłusty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Dowolny makaron ugotować wg przepisu na opakowaniu, odcedzić.
- KROK 2 Twaróg rozgnieść widelcem. Dodać do niego cukier, jogurt i sok z cytryny, wymieszać.
- KROK 3 Makaron rozłożyć na talerze. Wyłożyć na niego twaróg.
- KROK 4 Każdą porcję poleć syropem malinowym.