Makaron z jagodami



SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

garści makaronu świderki	6
dkg czarnych jagód	25
łyżki soku z cytryny	2
łyżek cukru	4-6

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagody przebrać z resztek listków. Ja zbieram je sama i nie płuczę, ale można to zrobić. Wrzucić jagody do rondelka, wlać sok cytrynowy, wsypać 2-3 łyżki cukru i zagotować mieszając. Resztę cukru wsypać do jogurtu, wymieszać. Makaron wrzucić na osolony wrzątek, gotować kilka minut aż będzie al\'dente, osączyć. Kluski wyłożyć na talerze, polać jogurtem i jagodami. Podawać na gorąco albo po wystudzeniu.