

Makaron z serem



LILO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	700 dkg
cebula	3 szt
makaron	450 dkg
kiełbasa	15 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ser rozdrobnić w osobnym naczyniu.
- KROK 2 Na patelni na trochę większej ilości tłuszczu (smalec, olej) podsmażyć cebulę (pokrojona w pół plastry) oraz mięsko (parówki, kiełbasa lub boczek).
- KROK 3 W dużym garnku ugotować makaron (najlepszy będzie świderki lub kolanka).
- KROK 4 Po odcedzeniu makaronu, wsypujemy go ponownie do garnka i dodajemy cały tłuszcz wraz z cebulą i mięskiem. Mieszymy, lecz jeszcze nie zdejmujemy z gazu.
- KROK 5 Wsypujemy ser oraz dodajemy sól wg gustu i smaku.
- KROK 6 Wszystko razem dokładnie mieszamy jednocześnie zmniejszając ogień do minimum. Po około minucie wyłączamy gaz. Inaczej ser zacznie się topić.
- KROK 7 Wykładamy na talerze i życzę smacznego :) !!

Uwaga!!!

Potrawa powinna zostać rozłożona na talerze w całości - przy odgrzewaniu ser biały zaczyna się topić, a smak potrawy nie jest już taki dobry.