

Makaron z serem białym



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	45-50 dag
ser biały	0,5 kg
cukier	do smaku
cynamon Prymat	do smaku
śmietana	do smaku
olej	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w lekko osolonej wodzie z dodatkiem oleju. Gotowy przelewamy zimną wodą i pozostawiamy by obciekł. Ser biały rozdrabniamy widelcem dodajemy śmietanę, cynamon i cukier - wszystko razem mieszamy. makaron dodajemy do sera i mieszamy delikatnie. Gotowe nakładamy na talerzyk można dodać śmietanę jeszcze. Smacznego !!