

Przepis dnia II, odc. 1. Zapiekany makaron z sosem z sera pleśniowego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron świderki	400 g (ugotowany al dente)
olej rzepakowy	(do smażenia)
cebula	1 szt. (pokrojona w kostkę)
czosnek	2 ząbki (plastry)
pieczarki	8 szt. (obrane, plastry)
pomidorki koktajlowe	5 szt. (pokrojonych)
ser pleśniowy	100 g
wino białe wytrawne	100 ml
śmietana kremówka	300 ml
pomidory suszone Smak	2 łyżki
kapary całe Smak	1 łyżeczka
ser żółty	4 łyżki (tarty)
bazylia	1/2 łyżeczki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
tymianek	
Papryka ostra mielona Prymat	
bazylia świeża	kilka listków (do dekoracji)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W rondelku na oleju podsmażyć cebulę i czosnek.
- KROK 2 Następnie dodać pieczarki i podsmażyć na złoty kolor.
- KROK 3 Dodajemy ser, wino i śmietanę. Gotujemy 5 minut.
- KROK 4 Następnie dokładamy pomidory (suszone i koktajlowe) oraz kapary.
- KROK 5 Całość doprawiamy do smaku.
- KROK 6 Do sosu dosypujemy ugotowany al dente makaron i dokładnie mieszamy.
- KROK 7 Makaron z sosem układamy w naczyniu żaroodpornym, obficie posypujemy serem i i pieczemy 15 minut w temperaturze 160°C.
- KROK 8 Tak przygotowany makaron dekorujemy listkami bazylii i podajemy. Smacznego!