

makaron z sosem serowym



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron rurki	300 gram
serek topiony	300 gram
bulion warzywny	300 ml
sól i pieprz	
mąka	2 łyżki
koperek	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w osolonej wodzie z niewielką ilością tłuszczu. W osobnym garnku gotujemy bulion, dodajemy do niego serek topiony. Gotujemy aż sos lekko odparuje i się zredukuje. Następnie dodajemy mąkę rozmieszaną z odrobiną zimnej wody do sosu ciągle mieszając. Doprawiamy do smaku i doprowadzamy do wrzenia. Podajemy makaron z sosem posypany koperkiem.