

Makaron z sosem porowym



GOSIA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

makaron świderki 50 dkg
sól do smaku

składniki sosu

pory 2 szt
śmietana 30% 250 ml
masło klarowane 1 łyżka
serek topiony 10 dkg
sól do smaku
pieprz do smaku
Czosnek suszony Prymat do smaku
oregano do smaku
czubrica zielona do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Gotujemy makaron al dente w osolonej wodzie trzymamy aby był ciepły.
- KROK 2 Por myjemy kroimy dowolnie .
- KROK 3 Na patelnię dajemy masło dodajemy por dusimy można podlać odrobiną wody.

- KROK 4 Jak por się poddusi dodajemy pokrojony w kostkę ser topiony czysty .
- KROK 5 Mieszymy aż serek się rozpuści.
- KROK 6 Do pora wlewamy śmietanę doprawiamy mieszamy aż się zagotuje.
- KROK 7 Do sosu można dodać makaron i wymieszać albo makaron nałożyć na talerz i polać sosem .
Danie można posypać jeszcze żółtym serem.

POLECAM!!!!