

Makaron ryżowy z serem i truskawkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dkg świeżych truskawek	30-50
łyżek cukru	4-6
z połowy cytryny	sok
sól	do smaku:
ser biały twarogowy	25 dag
makaron ryżowy	300 g (w kształcie wstążek)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki opłukać, osączyć, oberwać szypułki a owoce pokroić na ćwiartki. Zasypać cukrem, skropić sokiem z cytryny i odstawić na 15-30 min.. Makaron zalać wrzątkiem, po 3 minutach odcedzić. Rozłożyć porcje na talerzach, oprószyć leciutko odrobinką soli i polać jogurtem. Na wierzch wyłożyć porcje truskawek i posypać całość pokruszonym serem.