

Zapiekanka makaronowa z truskawkami



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

makaron świderki	350 gramów
truskawki świeże	500 gramów
śmietana 18-procentowa	200 mililitrów
mleko 3,2%	125 mililitrów
ksylitol	1 łyżka
parmezan starty	40 gramów
lubczyk świeży	2 łyżki
cynamon Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy kilka minut mniej, niż jest to na opakowaniu. Oczywiście w mocno osolonym wrzątku, odcedzamy, przekładamy do miski.

Śmietanę mieszamy z mlekiem i ksylitolem. Dodajemy umyte truskawki, szypułki usuwamy po myciu. Większe kroimy, dodajemy do śmietany z cukrem i mieszamy.

Do sosu, dodajemy makaron, dokładnie łączymy i przekładamy do naczynia żaroodpornego.

Zapiekamy 20 min w temperaturze 180°C. Następnie posypujemy startym parmezanem i zapiekamy jeszcze 10 min.

I tutaj składnik, który idealnie komponuje się z truskawkami. Posypujemy posiekanym lubczykiem, wymieszanym z cynamonem.

Podajemy od razu po przygotowaniu.