Makaron w polewie truskawkowej.



PIOGE7

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron nitki	1 opakowanie
cukier	do smaku
śmietanę 18 proc.	1/2 opakowania
truskawki świeże	6-8 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować na miękko. W blenderze zmiksować truskawki. Przesypać tak przygotowane do śmietany. Wymieszać. Na talerz nałożyć makaron. Polać polewą truskawkowa i pocukrzyć do smaku. Smacznego. idealne na obiad.