

Zapiekany makaron cytrynowo-czosnkowy



ALEKSANDRA58



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

spaghetti	200 gram
smietana 18%	1/2 szklanka
cytryny	1
czosnek ząbki	2
masło	1 łyżka
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ścieramy skórkę z naszej uprzednio umytej wrzątkiem cytryny przy pomocy tarki o drobnych oczkach - powinna wyjść tej skórki nieduża garstka. Odartą ze skórki i godności cytrynę rozpoławiamy nożem i wyciskamy sok, z soku odrzucamy ze wstrętem pestki. Makaron gotujemy al dente (wszyscy wiedzą, jak to się robi, nie? a jak nie wiedzą niech wrzucą makaron do osolonego wrzątku gotują aż miętki będzie i uległy). W tak zwanym międzyczasie na patelni rozgrzewamy oliwę i masło, rzucamy posiekany/przeciśnięty przez praskę czosnek i smażymy krótką chwilę - tyle, żeby rozszedł się upojny aromat. Zdecydowanym ruchem wlewamy sok z cytryny i nie zważając na syczące protesty towarzystwa mieszamy energicznie drewnianym narzędziem. Zdejmujemy patelnię z ognia na moment, po czym wlewamy śmietanę i ostroooooożnie i powoooooli - żeby się nie zważyło - łączymy wszystko naraz mieszając. Jak już zmieszamy w jednolitą masę (strzępki czosnku mogą nagle niepokojąco zsinieć - nie zwracamy na to uwagi) dorzucamy startą cytrynową skórkę i solimy do smaku, a nawet nieco ponad smak - potrawa sama w sobie jest mało słona. Do ceramicznej michy wrzucamy odsączony makaron i mieszamy z powstałym sosem, po czym przykrywamy aluminiową folią i wkładamy na kwadrans do rozgrzanego (ok. 200 stopni) piekarnika, po kwadransie zdejmujemy folię i trzymamy jeszcze z 10 minut, żeby się makaron ładnie z wierzchu zrumienił. Wyjmujemy, posypujemy hojnie parmezanem i posiekaną pietruchą (lub innym ziołem) i jemy czym prędzej, póki ciepłe. Smacznego!

PS. Jest też doskonała wersja na lato: makaronu z sosem nie zapiekamy, za to dodajemy nieco świeżej mięty.

