

Makaron z sosem śmietanowym



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron fettucine lub tagliatelle	40 dag
masło	8 dag
śmietana 30%	1 szklanka
natka pietruszki	2 łyżki
sól i pieprz	do smaku
parmezan	12 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W czasie gdy makaron się gotuje przygotowujemy sos. W garnku (najlepiej w takim, w którym trudno coś przypalić: grube dno, teflon czy coś) roztopiamy masło, wsypujemy ser, wlewamy śmietanę. Zagotowujemy, cały czas mieszając, i potem gotujemy do 10 minut, uważając żeby się nie przypaliło. Na końcu posolić, popieprzyć i wsypać posiekaną natkę. Odcedzony makaron wymieszać z sosem i od razu podawać.