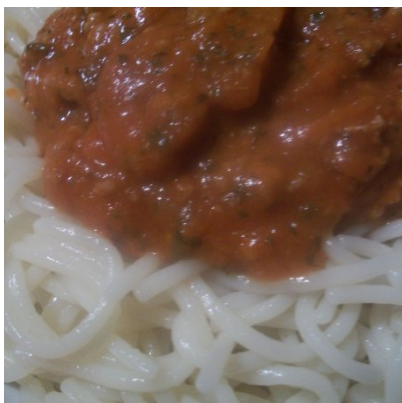


Spaghetti z bazylią



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	40 dkg
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 pęczek
ser roquefort	25 dkg
oliwa	2 łyżki
białe wino	50 ml
śmietana	3 łyżki
bulion	150 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spaghetti wrzucić na osolony wrzątek i gotować około 10 minut. Odcedzić. Dymkę oczyścić, pokroić na plastry, ser potnij w kosteczkę. W garnku rozgrzej oliwę i podsmaż dymkę 3 minuty. Wlej wino. Gotuj, aż wyparuje połowa. Dodaj ser, rosół i śmietanę. Zagotuj, mieszając. Przypraw do smaku. Dodaj spaghetti, posyp bazylią, wymieszaj.