

penne z brokułem i serem żółtym



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuł duży	1 sztuka
masło	5 dkg
makaron penne	40 dkg
ser gouda	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuł ugotować do miękkości, makaron również gotujemy. Ser ścieramy na tarce. Kiedy makaron i brokuł są już ugotowane i odcedzone, masło wkładamy do sporego garnka i topimy po czym wrzucamy makaron i rozdrobnionego brokuła (w sumie sam się rozpadnie jak go wrzucimy i zaczniemy mieszać z makaronem). Wszystko mieszamy dokładnie kiedy będzie już w miarę gorące wrzucamy starty żółty ser i szybko mieszamy i nakładamy na talerze.