Tagliatelle z anchois dla leniwych:

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron Tagliatelle (ja użyłam mieszanki kolorowego)	2 porcje
masło	1 łyżka
słodka śmietanka 18 %	1/2 szklanki
kremowy serek topiony	2 łyżki
żółtko jajek	1 sztuka
Szczypta mielonego pieprzu	1 do smaku
anchois	
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować osolony wrzątek i ugotować al dente makaron .
W czasie kiedy makaron się gotuje rozpuścić w garnuszku masło. Wrzucić na nie drobno pokrojone anchois i chwilę smażyć . Włożyć ser topiony , wlać śmietankę i ogrzewać aż się rozpuści .
Doprawić pieprzem .Rozetrzeć żółtko z odrobiną sosu i zaciągnąć nim sos .
Makaron odcedzić i wrzucić do sosu – wymieszać .
Podawać posypany natką pietruszki.

Ilość filecików anchois można regulować (od 2 do 6) – zależnie od tego jak intensywny ich smak chce się osiągnąć .