



Fettuccine Alfredo

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- starty parmezan - 150 gramów
- Kostka bulionowa z Czosnkiem i Pietruszką Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- makaron fettuccine - 400 gramów
- masło - 2 łyżki
- mąka pszenna - 1 łyżka
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- mleko - 100 mililitrów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- biały pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron al dente, zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. W międzyczasie rozpuść na patelni masło, podsmaż na nim pokrojoną w drobną kostkę cebulkę i dodaj łyżkę mąki. Do powstałej zasmażki dodaj zimną śmietanę i mleko. Całość doprowadź do wrzenia i dopraw do smaku kostką Knorr oraz odrobiną startej gałki muskatołowej i pieprzem. Sos gotuj przez minutę, aż zgęstnieje.
3. Ugotowany makaron połącz z sosem. Danie podawaj posypane startym parmezanem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl