



Makaron 4 sery

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ser brie - 60 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- ser z niebieską pleśnią - 60 gramów
- ser gruyère lub ementaler - 60 gramów
- ulubiony makaron - 300 gramów
- margaryna - 1 łyżka
- cebula mała - 1 sztuka
- starty parmezan - 2 łyżki
- śmietana 30% - 1 szklanka
- gałązki świeżego tymianku - 2 sztuki
- koperek - 0.5 pęczków
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Na margarynie podsmaż drobno pokrojoną cebulę, aż zbrązowieje. Następnie wlej szklankę wody, śmietankę i dodaj kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Dokładnie wymieszaj sos różgą i doprowadź do wrzenia.
2. Teraz zmniejsz ogień, dodaj pokruszone sery i mieszaj, aż się rozpuszczą. Dodaj szczyptę kurkumy i świeżo mielony pieprz.
3. Makaron ugotuj według wskazówek na opakowaniu.
4. Po ugotowaniu odcedź go i natychmiast przelóż do sosu. Szybko wymieszaj i od razu podawaj. Po wierzchu posyp listkami tymianku i posiekanym koperkiem. Jeśli po dodaniu makaronu sos będzie zbyt gęsty, możesz dolać odrobinę wody z gotowania makaronu.

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