



przepisy.pl

Makaron z brokułami i serem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron świderki - 40 dekagramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- brokuł - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- serek topiony - 0.5 opakowań
- mąka - 1 łyżka
- starty żółty ser - 20 dekagramów
- pieprz ziółowy
- olej
- śmietanka - 50 mililitrów
- mleko - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Brokuła umyj, podziel na małe różyczki i ugotuj w osolonej wodzie. Zaharuj w zimnej wodzie aby nie stracił koloru.
2. Cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę. Następnie zeszklij na oleju. Dodaj do niej ugotowanego brokuła, po czym smaż przez 5 minut na małym ogniu.
3. Mleko wymieszaj z śmietanką i Fixem Knorr.
4. Wlej sos na patelnię, dodaj serek topiony. Całość dokładnie wymieszaj i zagotuj.
5. Na talerze nałóż ugotowany makaron i obficie polej go sosem. Posyp startym serem i posiekaną natką pietruszki.

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