



przepisy.pl

Makaron z sosem serowym i brokułami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne (świderki, łazanki) - 25 dekagramów
- śmietanka 10% - 1 szklanka
- masło - 1 łyżka
- pieprz biały mielony - 1 szczypta
- chuda szynka wędzona - gotowana - 20 dekagramów
- brokuł średniej wielkości - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- szczypiorek - 3 łyżki
- natka pietruszki - 3 łyżki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. W osolonej wodzie ze szczyptą cukru ugotować al'dente rozdzielony na różyczki brokuł. Odcedzić . Makaron w osolonej wodzie z dodatkiem kostki Rosołu z kury Knorr. Odcedzić . W woku rozpuścić 2 łyżki masła. Rozkruszyć na nie mini kostki Czosnek i Pietruszka. Szynkę pokroić w paseczki i wrzucić na masło. Pokruszyć ser i dodać na patelnię. Mieszać dolewając śmietankę. Zagotować. Włożyć makaron i wymieszać. Zostawić na chwilę by makaron wciągnął część sosu. Dodać brokuł i delikatnie wymieszać. Doprawić mielonym pieprzem.
2. Podawać posypany szczypiorem i natką.

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