



przepisy.pl

Makaron z sosem serowym

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron Conchiglioni Rigati - 350 gramów
- sos serowy Knorr - 1 opakowanie
- ser rokpol - 50 gramów
- śmietana 36% - 50 mililitrów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- cebula - 1 sztuka
- białe wytrawne wino - 50 mililitrów
- szynka parmeńska - 4 unit
- oliwa z oliwek - 10 unit

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie. Odcedź i skrop oliwą.
2. Cebulę pokrój w kostkę i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Dodaj posiekaną natkę i zalej winem - odparuj. Zalej przygotowanym Fixem i gotuj kilka minut.
3. Fix Knorr wymieszaj ze 150 ml wody i śmietaną, zagotuj.
4. Makaron wymieszaj z sosem, posyp posiekaną natką i pokruszonym serem. Na każdej porcji ułóż dekoracyjnie zawinięty plaster parmeńskiej szynki.

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