



przepisy.pl

Makaron z szynką i winogronami

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- szynka wędzona - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 30 % - 1 szklanka
- kiść białych winogron - 0.5 kilogramów
- starty ser żółty
- masło - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozgrzej masło* i zeszklij na nim cebulę. Następnie dodaj szynkę, winogrona oraz śmietanę.
2. W międzyczasie ugotuj makaron, przelej go zimną wodą, a następnie dodaj do składników na patelni. Całość duś jeszcze przez 2 minuty. Po nałożeniu na talerze posyp żółtym serem. *Nie należy dopuścić do spalenia masła, gdyż potrawa jest wówczas niesmaczna i niezdrowa.
3. Owoce winogron przekrój na pół.
4. Cebulę obierz i posiekaj. Szynkę pokrój w kostkę.
5. Dodaj Kostkę Rosołu z kury Knorr, wymieszaj i duś na małym ogniu przez ok. 5 minut, po czym dopraw do smaku.

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