



przepisy.pl

## Szynkowy sos do makaronu



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- makaron spaghetti - 350 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- bulion z kury - 1 szklanka
- gotowana szynka - 100 gramów
- szalotka - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- śmietana - 200 mililitrów
- starty parmezan do posypania - 10 gramów
- koper posiekany - 0.5 pęczków

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

### Sposób przygotowania:

1. Szalotki i czosnek obierz i pokrój razem z szynką w drobną kostkę.
2. Podsmaż na patelni i podlej bulionem. Zagotuj.
3. Śmietanę wymieszaj z Fix Makaron Kremowe 4 sery z Mozzarellą Knorr i wlej na patelnię. Gotuj chwilę, aż sos lekko zgęstnieje.
4. Makaron ugotuj al dente. Odcedź.
5. Gotowy sos szynkowy wymieszaj z makaronem. Podawaj posypany parmezanem i posiekanym koperkiem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)