



przepisy.pl

Tagliatelle w sosie serowym



Składniki:

- makaron wstążki - 400 gramów
- ser typu rokpól - 200 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- śmietanka - 250 mililitrów

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

 15 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Pokrój ser na drobne kawałki, stop go w garnku na małym ogniu, mieszając.
2. Dodaj do niego szklankę śmietany, nie przestając mieszać. Następnie skrusz przyprawę w mini kostkach Knorr.
3. W międzyczasie ugotuj makaron.
4. Dodaj wstążki do przygotowanego sosu.
5. Gotowe danie możesz podawać ze świeżą bazylią i parmezanem.

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