

Makaron z brukselką

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

dla amatorów makaronu

Czas przygotowania: 35 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Kaloryczność: 550 kCal

Potrzebne składniki:

- brukselka - 500 g
- rosół - 400 ml
- pęczek koperku - 1 szt.
- chudy jogurt - 100 g
- śmietana - 100 g
- makaron - 500 g
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

1. Umyć i oczyścić brukselkę, pokroić na ćwiartki i ugotować na parze z rosółu. Umyć i posiekać koperek, wymieszać z jogurtem i kwaśną śmietaną. Przyprawić sos solą i pieprzem. Wrzucić makaron do wrzącej wody, gotować przez około 10 minut, następnie osączyć i wymieszać z brukselką i sosem.

Jak podawać?

na talerzach