

Wstążki z sosem serowym

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

pyszne makaronowe danie

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- makaron wstążki - 40 dag
- ser rokpol - 15 dag
- śmietana kremówka - 1 szkl.
- sól, cukier -
- posiekana natka - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ser kroimy na małe kawałki i topimy, stale mieszając na małym ogniu. Powoli do sera wlewamy śmietanę nie przerywając mieszania. Gdy z sera i śmietany powstanie gładka masa, doprawiamy ją solą i szczyptą cukru. Sosem polewamy ugotowany makaron, posypujemy natką i mieszamy.

Jak podawać?

na gorąco

