

Wstążki w sosie serowym

Przepis dodany przez użytkownika trini6



makaron

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron wstążki - 40 dag
- ser żółty - 10 dag
- mleko - 250 ml
- marchew - 4 szt.
- białe wytrawne wino - 6 łyżka(i)
- cebula -
- oliwa -
- świeża bazylija -
- sól pieprz -
- sok z cytryny -
- masło -
- czosnek -

Etapy przyrządzania:

1.



Cebulę obrać, pokroić w kostkę zeszklić na maśle.

2.

Wlać wino, a kiedy zacznie wrzeć, wlać mleko i zagotować

3.



Ser żółty zetrzeć na tarce

4.

Dodać do wina, mleka i cebuli, mieszając gotować aż powstanie kremowy sos. Przyprawić pieprzem i zdjąć z ognia.

5.



Marchew obrać i pokroić w kostkę

6.

Marchewkę dusić 10 min na rozgrzanej oliwie. Dodać zmiądzony ząbek czosnku, szczyptę soli i kilka kropli soku z cytryny.

7.



Makaron ugotować w osolonej wodzie i osączyć.

8.

Bazylię umyć i posiekać. Makaron wymieszać z warzywami, polać sosem.