

# Makaron z zielonym sosem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## makaron

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- makaron rurki - 40 dag
- kapary - 1 łyżka(i)
- pęczek koperku i natki z pietruszki -
- oliwa - 3 łyżka(i)
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)
- czosnek - 2 ząbki
- ser żółty - 10 dag
- sól pieprz -

### Etapy przyrządzania:

**1.** Zieleninę posiekać, skropić sokiem z cytryny, kapary opłukać posiekać

**2.** Czosnek obrać, zetrzeć



**3.** Ser żółty zetrzeć na tarce o małych oczkach



**4.**



Makaron ugotować, powinien być twardawy

**5.**

Natkę i koperek zmiksować z czosnkiem i kaparami, doprawić solą i pieprzem

**6.**

Makaron odcedzić, nie osączając, włożyć do garnka, wymieszać z sosem i serem, postawić na chwilę na wolnym ogniu pod przykryciem

