

Witaminka

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Witaminka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag spaghetti • 1 pęczek porów • 1 pęczek szczypioru -
- 4 płaskie łyżki masła lub margaryny • 10 dag lekko obsuszonego sera gouda -
- 1 pojemnik śmietanki kremówki • biały pieprz, sól, mielona gałka muskatołowa -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Makaron wrzucić do wrzącej osolonej wody i gotować 10- 12 minut, tak by makaron był lekko miękki. 2. Oczyszczyć pory umyć i pokroić w krążki. Umyć szczypior. Tłuszcz rozgrzać na patelni, poddusić na nim pory i szczypior. Ser utrzeć na grubych oczkach tarki. 3. Makaron odlać, zahartować zimną wodą i dodać doporów i szczypioru. Dolać śmietanę. Wrzucić ser, zamieszać i pozostawić do roztopienia. Doprawić solą pieprzem i gałką. Podawać na gorąco.

