

Makaron na maśle

Przepis dodany przez użytkownika popey

Smacznie i pachnąco;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron - 100 g
- tuńczyk - 3 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- koper - 1
- jogurt naturalny - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Makaron gotujemy wg przepisu w lekko osolonej wodzie z dodatkiem łyżki oliwy. Po zagotowaniu odcedzamy makaron i hartujemy tj. przelewamy go zimną wodą. W trakcie gotowania makaronu przygotowujemy sos koperkowy. Do miseczki wlewamy ok.4 dużych łyżek jogurtu naturalnego i posiekany koperek. Pozostawiamy na parę minut wymieszane składniki aby zapach koperku przeszedł cały sos.

Następnie rozgrzewamy patelnię i kładziemy na nią masło. Na lekko rozgrzane masło wrzucamy makaron i podsmażamy często mieszając żeby ani masło ani makaron nie zaczęły się przypalać. Na samym końcu smażenia tj po ok. 3 minutach dodajemy do makaronu 3 łyżki tuńczyka .

Makaron serwujemy w głębokiej miseczce , polewamy go sosem a do tego zaparzamy herbatkę o smaku cytrynowym.

Smacznego