

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

