
Makaron z sosem czosnkowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2846 razy.

Danie należy podawać z gotowanymi jarzynami (najlepiej na parze) lub dowolną surówką.

Czas przygotowania - 25 minut.

Porcja na 6 osób

2,5 łyżki suszonych krążków pietruszki

1 czubata łyżeczka bazylii

2 zgniecione ząbki czosnku

2 łyżeczki margaryny lub masła

0,25 kg chudego żółtego sera

sól i pieprz do smaku

2/3 filiżanki chudego mleka

0,5 kg makaronu (najlepiej zielonego)

5 ząbków posiekanego czosnku

2 łyżki oliwy z oliwek

1 filiżanka utartego parmezanu

natka pietruszki do przybrania

Lekko przysmażyć pietruszkę, bazylię i dwa ząbki czosnku na margarynie lub maśle. Mieszając dodać ser, sól, pieprz, a następnie dolać mleko. Odstawić w ciepłe miejsce. Podczas gotowania makaronu zeszklić na oliwie pozostałe ząbki czosnku. Odcedzić makaron i wymieszać go z podsmażonym czosnkiem, a następnie dodać pół filiżanki parmezanu. Wyłożyć makaron na półmisek i połączyć przygotowanym wcześniej sosem. Posypać parmezanem i natką pietruszki. Wartość odżywcza 2 filiżanek potrawy - 420 kcal.