
Sos śmietanowy (do makaronu, ravioli i białej las)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8647 razy.

W małym garnuszku na łyżeczce oliwy usmazyc dwa ząbki czosnku. Dolać 1/2 szklanki mocnego rosolu, 1 szklankę śmietanki i poł łyżeczki pieprzu. Dusić na małym ogniu, aż trochę zgęstnieje, około 10 minut.

Mozna dodać szynkę pokrojoną w kawałeczki, najlepiej prosciutto. Można dodać małe kawałki szparag.

Przed podaniem wsypać dobrą łyżkę startego parmezanu albo gorgonzoli i wymieszać (bardzo zgęstnieje), zalać tym makaron lub ravioli, na wierzchu posypać jeszcze parmezanem.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Świetny i szybko się robi :-)) Polecam!

Nadesłał(a):Just 2009-02-23 11:02:52