
makaron szpinakowy z sosem serowym

Dodano: 2006-03-31 11:22:19

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2413 razy.

makaron:

2 jajka

500 g mąki

200 g szpinaku

sól

sos serowy:

łyżka masła

10 dkg sera gorgonzolla

1 szklanka śmietany 36 %

Wszystkie składniki makaronu razem zagnieść (szpinak musi być rozmrożony). Ciasto cienko rozwałkować , zwinąć w roladkę i pokroić na paski (ja zrobiłam szerokości ok 1 cm). Trochę przesuszyć , gotować bardzo krótko (2-3 min).

Na maśle rozpuścić ser gorgonzolla (nie dopuścić do zagotowania), dolać śmietanę - wszystko podgrzewać , ale nie gotować .

Sos serowy można też kupić gotowy w proszku (bodajże Knorra).

Potrawa strasznie kaloryczna, po jedzeniu wskazana godzina aerobiku (przynajmniej:-:-)).

Nadesłał: kiszka <>