

# Makaron w sosie śmietanowo-serowym



Autor: **Kawa-z-mlekiem**  
Przepisów: **142** Ocena: **2753**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Kawa-z-mlekiem | Smaker

## Składniki:

- 300 g makaronu (wstążki będą najlepsze do tego dania)
- ok. 50-60 g masła
- 200 ml śmietanki 30%
- 100 g tartego twardego sera typu: parmezan, grana padano lub corregio
- sól, biały pieprz, gałka muskatołowa
- ok. 2 łyżki siekanej świeżej natki pietruszki (do dekoracji)

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od posiekania natki pietruszki. Następnie nastawiamy wodę na makaron. Wcześniej musimy mieć przygotowaną odmierzoną ilość makaronu czyli 300 g. Na patelni rozpuszczamy masło. W tym czasie woda na makaron zaczyna się gotować. Solimy 3 łyżeczki soli i wrzucamy makaron. Sos przygotowujemy akurat w czasie, gdy makaron się gotuje. Do rozpuszczonego masła wlewamy śmietankę, mieszamy i lekko wszystko gotujemy. Solimy, sypimy białym pieprzem (sporo, to danie musi mieć wyrazisty smak), podobnie dużo gałki muskatołowej, mieszamy, jeszcze chwilę gotujemy i ściągamy patelnię z ognia, odstawiamy na bok. Następnie partiami wsypujemy tarty ser, cały czas mieszając. Gdy cały ser znajdzie się na patelni, zaczynamy całość leciutko podgrzewać, mieszamy. W tym momencie makaron jest już gotowy, nie odcedzamy go, tylko od razu przekładamy do naszego serowego sosu, mieszamy. Makaron przekładamy partiami i mieszamy, aż cały makaron "oblepi" się sosem. I gotowe. Podajemy posypane siekaną natką pietruszki. Danie jest przepyszne, serdecznie polecam :-)

## Twoje notatki do przepisu: