

# Polędwiczka w sosie serowym z makaronem

Autor: **kszczepa**Przepisów: **47** Ocena: **348**

1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- polędwiczka wieprzowa
- brokuł może być mrożony
- ser pleśniowy u mnie Lazurowy 100 g.
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- oregano
- sól, pieprz
- makaron
- łyżka oleju
- bulion warzywny 100 ml

## Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczkę czyścimy z błony, kroimy na plastry, lekko rozgniatamy ręką, solimy i pieprzymy z dwóch stron
- 2 Rozgrzewamy olej na patelni, kładziemy polędwiczki i smażymy na złoty kolor z dwóch stron. Następnie zdejmujemy na talerz i odstawiamy
- 3 Obieramy cebulę i kroimy ją w piórka. Czosnek obieramy i drobno siekamy lub przeciskamy przez prasę. Brokuł myjemy kroimy na dość małe różyczki
- 4 Na patelni na której smażyliśmy polędwiczki wrzucamy cebulę z czosnkiem, chwilę smażymy do zeszklenia się cebuli, pilnując żeby nie przypalić czosnku. Dolewamy bulion, najlepiej gorący, wrzucamy brokuła i gotujemy aż będzie miękki.
- 5 Na koniec wrzucamy pokruszony ser i polędwiczki. Gotujemy chwilę aż ser nam się rozpuści. Dodajemy wcześniej ugotowany makaron i podajemy
- 6 Smacznego:)



Twoje notatki do przepisu: