

Wulkan truskawkowy z makaronem spaghetti.



Autor: **agnes72**

Przepisów: **759** Ocena: **5036**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 kg truskawek,
- 5 łyżek cukru kryształ,
- 1 opakowanie makaronu spaghetti.
- dodatkowo :
- śmietana 18 %.

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować w lekko osolonej wodzie na miękko (ja w czasie gotowania się makaronu wlewam do wody olej wtedy makaron się nie klei). Ugotowany przelać na durszlak i zahartować go zimną wodą odczekać aż ocieknie z wody.



- 2 Truskawki umyć i usunąć z nich szypułki, położyć na durszlak aby ociekły z nadmiaru wody. Gotowe truskawki przełożyć do salaterki dodać cukier według swego smaku i w zależności od tego jak słodkie są truskawki (czasem trafią się tak pyszne że w ogóle nie trzeba dodawać cukru). Truskawki rozgnieść widelcem nie całkiem na miazgę ale tak by były widoczne truskawki.



- ③ Tak przygotowane truskawki podałam z makaronem ugotowanym na mięciutko oraz kleksem śmietany. Można też podać z całymi truskawkami lub makaronem kto jaką ma ochotę.



Twoje notatki do przepisu: