

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/4630>

Szybkie spaghetti z sosem ziołowo-śmietanowym

ID przepisu: 4630 / 114

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/4630>

Kraj pochodzenia: Pozostałe kuchnie

Trudność: bardzo łatwe

Składniki

MAKARON SPAGETTI 1 PACZKA 250G 20-30 dag szynki najlepiej lekko wędzonej 400 ml śmietanki najlepiej kremówki ale może też być 18% 1 mały serek topiony szczypta soli i pieprzu 1\2 łyżeczki ziół prowansalskich można też skomponować własną ulubioną mieszankę ze świeżych ziół

Etapy przygotowania

- 1.makaron ugotować odcedzić
- 2.do garnka wrzucamy na olej pokrojoną w kostkę szynkę dodać przyprawy, przesmażamy aż się lekko zrumieni
- 3.wlać śmietankę dodać rozdrobniony serek topiony, zagotować lekko mieszając tak aby się serek rozpuścił .gotowe !PYCHA!POLECAM!

Aktywacja: 24/05/11 05:57, edycja: 24/05/11 05:57, odsłony: 1285