



Dania główne

MAKARON Z SOSEM SEROWYM



SKŁADNIKI

- 400 g makaronu tagliatelle
- 5 żółtek
- 200 g 12-procentowej śmietany Mlekovita
- 100 g sera Cheddar Mlekovita
- cytryna
- 3 gałązki bazylii
- po 2 gałązki mięty i estragonu
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Cytrynę sparzyć, osuszyć, otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Zioła opłukać, posiekać, wymieszać. Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Żółtka połączyć ze śmietaną, serem, 2/3 ziół. Doprawić skórką i sokiem z cytryny, solą, pieprzem, wymieszać, odstawić.
- Makaron ugotować al dente w osolonym wrzątku. Osączyć, zostawiając szklanę płynu z gotowania. Przełożyć do żółtek ze śmietaną oraz serem, starannie wymieszać. Wlać nieco wody z gotowania, ponownie wymieszać. Makaron nałożyć na talerze, posypać resztą posiekanych ziół.