



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Makaron na słodko

Makaron na słodko

Składniki:

- makaron , 25 dag
- truskawki świeże, 30 dag
- cukier, 1 szkl.
- serki homogenizowane, 1 szt.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Truskawki myjemy i osączamy. Kilka odkładamy do dekoracji. Pozostałe gotujemy około 5 minut z cukrem i 1/4 szklanki wody, Studzimy a następnie miksujemy. Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie. Odcedzamy i wykładamy na talerzu. Pośrodku każdej porcji robimy wgłębienie i wkładamy po 2-3 łyżki serka homogenizowanego np. waniliowego. Makaron polewamy sosem truskawkowym. Dekorujemy. Podajemy na ciepło lub zimno.

