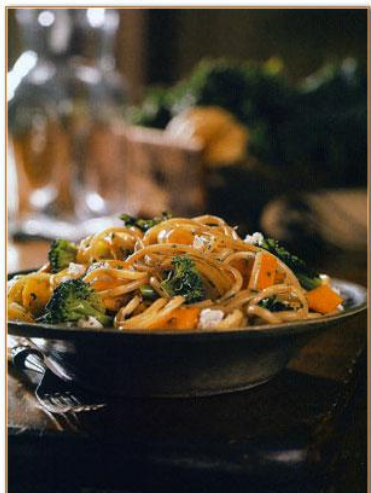


# Wstążki w sosie serowym

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## makaron

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- makaron wstążki - 40 dag
- ser żółty - 10 dag
- mleko - 250 ml
- marchew - 4 szt.
- białe wytrawne wino - 6 łyżka(i)
- cebula -
- oliwa -
- świeża bazylia -
- sól pieprz -
- sok z cytryny -
- masło -
- czosnek -

### Etapy przyrządzania:

1.



Cebulę obrać, pokroić w kostkę zeszklić na maśle.

2.

Wlać wino, a kiedy zacznie wrzeć, wlać mleko i zagotować

**3.**



Ser żółty zetrzeć na tarce

**4.**

Dodać do wina, mleka i cebuli, mieszając gotować aż powstanie kremowy sos. Przyprawić pieprzem i zdjąć z ognia.

**5.**



Marchew obrać i pokroić w kostkę

**6.**

Marchewkę dusić 10 min na rozgrzanej oliwie. Dodać zmiądzony ząbek czosnku, szczyptę soli i kilka kropli soku z cytryny.

**7.**



Makaron ugotować w osolonej wodzie i osączyć.

**8.**

Bazylię umyć i posiekać. Makaron wymieszać z warzywami, polać sosem.