

Makarony s gorgonzolou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Gorgonzola 150 g
- Smetana 250 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Bresaola (italské sušené maso) 150 g
- Makarony 500 g
- Petrželka 1 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Z gorgonzoly odkrájíme okraje a sýr necháme při mírné teplotě roztavit. Přimícháme smetanu, ochutíme solí, pepřem a špetkou cukru. Ze stálého míchání povaříme 3-5 minut.

Plátky sušeného masa rozpůlíme a ohřejeme v sýrové omáčce.

Makarony uvaříme na skus, slijeme vodu a necháme okapat. Petrželku omyjeme, osušíme a najemno nasekáme.

Makarony upravíme na talíře s gorgonzolovou omáčkou, posypeme petrželkou a ihned podáváme.