

Makaron w sosie serowo – śmietanowym

Makaron w sosie serowo-śmietanowym

Kremowy, otulający podniebienie sos serowo-śmietanowy w połączeniu z al dente ugotowanym makaronem to klasyka, która nigdy nie zawodzi. To danie, w którym rozpuszczony ser tworzy aksamitną konsystencję, a dodatek aromatycznych ziół nadaje całości wyrazisty charakter.

Dla kogo?

Idealne danie dla całej rodziny, szczególnie dla dzieci, które uwielbiają serowe smaki. To również doskonała propozycja dla zapracowanych osób – przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut, a efekt zachwyca. Kremowy [sos](#) otulający każdy kawałek makaronu zadowoli nawet najbardziej wymagających domowników.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako szybki obiad w środku tygodnia, gdy brakuje czasu na kulinarne eksperymenty. To również świetna propozycja na nieformalne spotkanie z przyjaciółmi – możesz podać ją z kieliszkiem białego wina. Makaron w sosie serowo-śmietanowym to także doskonała baza do bardziej rozbudowanych dań na specjalne okazje.

Czy wiesz, że?

Sekret idealnego sosu serowo-śmietanowego tkwi w powolnym podgrzewaniu mleka i stopniowym dodawaniu sera. Zbyt wysoka temperatura może spowodować, że ser zacznie się zbrylać zamiast tworzyć jedwabistą konsystencję. Dodatek kostki

drobiowej to sprytny sposób na wzbogacenie smaku bez konieczności długiego gotowania bulionu.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o podsmażony boczek lub kurczaka. Świetnie sprawdzą się też dodatki warzywne – groszek, brokuły czy smażone pieczarki. Dla bardziej wyrazistego smaku wypróbuj różne rodzaje serów – gorgonzola nada pikantności, a parmezan głębi smakowej.