

Makaron z sosem z Kamiennogórskiego Sera Pleśniowego z dodatkiem kaporów i bazylii

Składniki:

- Makaron (świderki, wstążki, lub kolanka itp.)
- 40 ml białego wina
- 100g Kamiennogórskiego Sera Pleśniowego
- 100g sera oścypek
- 1 łyżka śmietany 18% KaMos
- Sól, pieprz do smaku
- Kapary
- Świeża bazylia



Sposób przygotowania:

Makaron ugotować według przepisu z opakowania. W osobnym naczyniu (garnek, patelnia) lekko podgrzać wino (do temperatury ok. 40°C). Sery pokroić w drobną kostkę i dodać do rozgrzanego wina. Całość podgrzewać przez ok. 5-7 minut na małym ogniu ciągle mieszając. Sery powinny pod wpływem temperatury i mieszania rozpuszczać się. Dodać 1 łyżkę śmietany 18%. Na talerz wyłożyć makaron, polać przygotowanym sosem, udekorować kaparami i świeżą bazylią.

KaMos życzy smacznego!

Przepis Wojciecha Haramusa - Restauracja SWOJAK