

Makaron z szynką seranno

Dzisiejsza kolacja wchodząca w biodra ale warta grzechu.

Szynka seranno jedno opakowanie

3 ząbki czosnku

po 100 ml serka mascarpone, jogurtu greckiego i śmietany 18 setki

Garść posiekanej bazylii

Świeżo zmielony pieprz

Parmezan

Oliwa do smażenia

Makaron np rurki

Na rozgrzaną oliwę wrzucamy posiekany czosnek, smażymy cały czas mieszając. Dodajemy porwaną na kawałki szynkę, smażymy 2 min, dodajemy serek, jogurt i śmietanę. Smażymy 5-6 minut, dodajemy pieprz i bazylię. Dodajemy makaron ugotowany al dente. Mieszamy do połączenia się składników. Podajemy z wiórkami parmezanu.

Smacznego

