



Tagliatelle z sosem serowym i brokułami

 smakujmy


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

makaron tagliatelle - 20 dag

brokuł - 50 dag

masło - 40 g

mąka - 30 g

mleko - 500 ml

ser pleśniowy typu rokpól - 10 dag

sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować wg instrukcji na opakowaniu.

Brokuł podzielić na małe różyczki, wrzucić na wrzątek i gotować 5 min.

Masło roztopić, dodać mąkę, chwilę przesmażyć nie rumieniąc, wlać zimne mleko i szybko roztrzepać, żeby nie było żadnych grudek. Następnie dodać ser i gotować na małym ogniu, aż się roztopi. Dodać brokuły, doprawić i podawać z makaronem.