



## Tortellini w sosie serowym

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

bulion lub rosół - 1 szklanka  
szynka gotowana - 15 dag  
ser gorgonzola - 10 dag  
śmietana kremówka - 10 dag  
mąka - 2 łyżka

masło - 1 łyżka  
tortellini (dowolne) - 40 dag  
oliwa - trochę  
pieprz - do smaku  
sól - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Masło roztopić w rondelku. Wsypać mąkę. Zasmażkę lekko zrumienić. Powoli dolewać rosół, roztrzepać. Gorgonzolę pokroić w kawałki, dodać do sosu. Wlać śmietanę, wymieszać. Gotować na małym ogniu ok. 3 min, aż ser się roztopi. Przyprawić. Szynkę pokroić w kostkę, dodać do sosu. Tortellini ugotować na półtwardo, przełożyć na sitko, przelać zimną wodą, osączyć, dodać do sosu, wymieszać.