

Spaghetti z serem pleśniowym i szynką parmeńską

Czas wykonania: 20 min **Ilość porcji:** 4

Składniki:

- 200 g makaronu spaghetti
- 100 g szynki parmeńskiej lub szwarcwaldzkiej
- 100 g sera pleśniowego
- 50 g sera mozzarella tartego
- 1/2 cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 200 g śmietany 18% (1 mała)
- 2 łyżki startego parmezanu
- 1 łyżeczka masła



Przygotowanie:

Makaron ugotować al dente.

Na patelni podsmażyć cebulkę na maśle. Dodać przeciśnięty czosnek. Śmietanę lekko podgrzać (nie zagotować).

Po chwili dodać śmietanę.

Szynkę pokroić na mniejsze paseczki i dodać do sosu.

Dodać pokruszony ser pleśniowy i mozzarella. Wszystko wymiesza z makaronem.