

# Makaron z grzybami - przepis Magdy Gessler



Autor: **agnieszkacrow**  
Przepisów: **195** Ocena: **7949**

1-2 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- makaron (ja użyłam tagliatelle)
- 1 1/5 szklanki pokrojonych grzybów leśnych
- garść grzybów suszonych
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 ostrej papryczki chili
- 2 cebulki szalotki lub 1/2 zwykłej cebuli
- 1 łyżka startej skórki z cytryny
- 1/4 szklanki białego, wytrawnego wina
- Szcypiorek
- starty twarde ser (ja użyłam Grana Padano)
- Sól
- pieprz
- szczypta brązowego cukru
- 3 łyżki masła
- 250 ml słodkiej śmietanki 30%

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek kroimy w drobną kosteczkę. Chili w paseczki.
- 2 Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki masła, wrzucamy cebulę, czosnek i chili. Gdy cebula się zeszkli dodajemy grzyby (świeże lub mrożone).
- 3 Suszone grzyby kruszymy na mniejsze części, dodajemy do patelni i zalewamy winem.
- 4 Gdy wino się zredukuje dodajemy startą skórkę z cytryny, szczyptę soli, czarny, świeżo mielony pieprz i szczyptę brązowego cukru.
- 5 Na patelnię wlewamy śmietankę, zmniejszamy ogień i czekamy aż się zredukuje.
- 6 Makaron gotujemy w osolonej wodzie - al dente.
- 7 Gdy makaron będzie już gotowy, wlewamy na patelnię 2 łyżki wody z gotowania makaronu a makaron odcedzamy. Odcedzony makaron przekładamy do garnka w którym się gotował.
- 8 Do garnka z makaronem wlewamy przygotowany sos, dodajemy łyżkę masła i delikatnie

mieszamy.

- 9 Na talerzu układamy makaron oblepiony sosem z grzybami, z wierzchu posypujemy startym serem i posekanym szczypiorkiem. Zamiast szczypiorku można użyć pietruszki :)
- 10 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: