

Makaron z pieczarkami w sosie serowo-śmietanowym

Autor: **ErJot**Przepisów: **668** Ocena: **5881**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- pieczarki 15 szt
- czosnek 2 ząbki
- ser żółty starty 1 łyżka kopiastra + 1 łyżeczka
- śmietana 18% 0,7 szklanki
- masło 1 łyżka
- natka pietruszki
- makaron ugotowany
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzewamy masło. Dodajemy drobno posiekany czosnek i podsmażamy przez chwilę pilnując by się nie przypalił. Następnie dodajemy oczyszczone i pokrojone pieczarki i dusimy do miękkości. Doprawiamy solą i pieprzem. Śmietanę mieszamy z kopiastrą łyżką sera żółtego startego na tarce o drobnych oczkach i wlewamy na patelnię do pieczarek. Podgrzewamy ciągle mieszając do czasu aż ser się roztopi i połączy z śmietaną w jednolity aksamitny sos. Ostatecznie doprawiamy do smaku. Porcje ugotowanego makaronu rozkładamy na talerzu, polewamy przygotowanym sosem z pieczarkami, posypujemy startym żółtym serem /1 łyżeczka/ i posypujemy natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: