

Oscypkowy podkład.



Autor: **polkangaroo**
Przepisów: **81** Ocena: **2254**



1-2 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- Ser oscypek (starty), 10 dag.
- pieczarki, 3 średnie
- pomidory koktajlowe, 3 szt.
- koperek, 1 gałązka
- makaron, 1/3 paczki
- masło, 3 łyżki
- sól i pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Zetrzeć na tarce oscypka. Rozłożyć na patelni teflonowej i roztopić (ok. 60 sek), przełożyć na talerz.
- 2 Pieczarki pokroić na plastry i podsmażyć na maśle.
- 3 Makaron ugotować jak na opakowaniu i przełożyć do pieczarek-wymieszać. Po 2 minutach wszystko wyłożyć na oscypka i podawać na ciepło. Smacznego łasuchy.

Twoje notatki do przepisu: