

Pyszny makaron z grzybami leśnymi



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: **181** Ocena: **86609**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g makaronu wstążki lub innego
- około 500 g grzybów leśnych
- około 300 g pomidorków koktajlowych
- 4 ząbki czosnku
- pęczek natki pietruszki
- 2 łyżki masła
- olej do smażenia
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotuję wszystkie składniki na sos, umyte pomidorki przekrawam na pół, umytą natkę pietruszki drobno siekam, czosnek drobniutko kroję.

Dokładnie oczyszczone i umyte grzyby kroję na mniejsze kawałki.

Makaron gotuję według przepisu na opakowaniu, ugotowany odcedzam i gorący podam z sosem.



- 2 W tym czasie gdy gotuje się makaron przygotuję sos:
Na patelni na rozgrzanym oleju podsmażam czosnek przez około 2 minuty. Następnie do

czosnku dodają masło, grzyby i całość smażyć około 8 minut. Po chwili smażenia do grzybów dodają około jednej chochelki wody z gotującego się makaronu i nadal smażyć.



- 3 Następnie do grzybów dodają pomidorki, doprawiam solą i pieprzem i smażyć jeszcze całość około 5 minut. Pod koniec smażenia dodają około 3/4 natki pietruszki (pozostałą natką posypię makaron na talerzu), sprawdzam smak jeżeli trzeba to doprawiam, sos jest gotowy.



- 4 Tak przygotowany sos nakładam na gorący makaron, posypuję natką pietruszki. Makaron jest gotowy.

Makaron z grzybami leśnymi jest gotowy, można podawać. Życzę smacznego.
Pozdrawiam Babcia Ewa



Twoje notatki do przepisu:

