

Spaghetti w sosie pieczarkowym



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2595 Ocena: 20355

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Składniki:
- Makaron spaghetti 1 opakowanie
- Groszek konserwowy 1 puszka
- Cebula biała 1 szt.
- Pieczarki świeże 30 dag
- Natka pietruszki □ pęczka
- Masło 3 łyżki
- Śmietana 18% □ szklanki
- Ser żółty starty □ szklanki
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Makaron ugotować według opisu na opakowaniu. Cebulę i pieczarki drobno posiekać i udusić na maśle. Następnie zaciągnąć śmietanką, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wsypać odsączony groszek i podgotować. Gorący makaron rozłożyć na talerze, połączyć sosem i posypać serem i natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: