



przepisy.pl

Aromatyczne wstążki z pieczarkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 300 gramów
- pieczarki - 15 sztuk
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- starty parmezan - 2 łyżki
- gałązki świeżego tymianku - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki pokrój w grube plastry, cebulę w piórka. Czosnek posiekaj.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż czosnek i cebulę. Następnie dodaj pieczarki i smaż chwilę na mocnym ogniu.
3. Makaron ugotuj al dente w osolonym wrzątku i odcedź.
4. Przesmażone pieczarki wymieszaj z gorącym makaronem, dopraw Delikatem Knorr, pieprzem i tymiankiem. Posyp startym serem. Makaron wyłóż na talerze i udekoruj listkami ziół.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl