



przepisy.pl

Delikatne tagliatelle z pieczarkami i pistacjami



Składniki:

- makaron tagliatelle - 300 gramów
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- mleko - 300 mililitrów
- pieczarki - 100 gramów
- kilka listków świeżej bazylii
- oliwa z oliwek - 1 łyżka



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonym wrzątku.
2. Pieczarki pokrój w plastry i przesmaż na dobrze rozgrzanej patelni z oliwą.
3. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z mlekiem i wlej na patelnię z grzybami. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 5 minut.
4. Gotowy sos połącz z makaronem i wymieszaj. Makaron przełóż do półmiska, posyp pokruszonymi pistacjami i udekoruj listkami bazylii.

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