



przepisy.pl

Farfalle w sosie pieczarkowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron farfalle (kokardki) - 1 opakowanie
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 12% - 200 mililitrów
- margaryna - 3 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- pieczarki - 200 gramów
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron al dente. Pieczarki umyj, osusz i pokrój w cienkie plastry.
2. Na patelni zeszklij posiekaną cebulę na margarynie, następnie dodaj plastry pieczarek i smaż, aż zmiękną.
3. Połącz śmietankę z sosem Knorr oraz 200 ml wody i wlej na patelnię. Doprowadź do wrzenia.
4. Wymieszaj makaron z kremowym sosem pieczarkowym. Podawaj posypany posiekaną natką pietruszki.

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