



Gulasz grzybowy

przepisy.pl



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mieszane grzyby - 500 gramów
- czosnek - 10 gramów
- krojone pomidory z puszki - 400 gramów
- makaron fusilli (świderki) - 250 gramów
- starty parmezan - 25 gramów
- świeży szpinak - 300 gramów
- Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 60 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć grzyby i pokroić w duże kawałki. Rozgrzeć oliwę w dużym garnku i smażyć grzyby, aż będą rumiane.
2. Dodaj posiekany czosnek oraz pomidory z puszki.
3. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź tak, aby zachować 200 ml wody z gotowania makaronu.
4. Do pomidorów dodaj makaron oraz 200 ml wody z gotowania.
5. Dodaj Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr i dokładnie wymieszaj. Gotuj, aż sos zgęstnieje.
6. Zdejmij z ognia. Dodaj listki umytego szpinaku. Delikatnie wymieszaj. Od razu podawaj z startym parmezanem.

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