



przepisy.pl

Makaron w sosie grzybowym



Składniki:

- makaron świderki - 300 gramów
- Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- wędzony drób - 150 gramów
- świeży lub mrożony bób - 450 gramów
- śmietana - 150 gramów
- starty ser - 150 gramów
- woda - 100 mililitrów



15 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Bób ugotuj i obierz ze skórek. Kurczaka pokrój w kostkę.
2. Fix Knorr wymieszaj z 100 ml wody i śmietaną. Dodaj bób i kurczaka. Całość zagotuj na patelni. Sos połącz z makaronem i chwilę gotuj.
3. Makaron podawaj posypany serem, najlepiej parmezanem. Makaron będzie smakował jeszcze lepiej, jeśli doprawisz go rozmarynem.

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