



przepisy.pl

# Makaron z sosem pieczarkowym

 30 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 20 dekagramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- ser żółty - 100 gramów
- gałka muszkatołowa
- śmietana - 250 mililitrów
- natka pietruszki
- masło - 50 gramów
- makaron - 300 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w lekko osolonej wodzie.
2. Warzywa zeszklij na maśle\*, po czym dodaj do nich czosnek.
3. Do sosu dodaj makaron i całość doprowadź do wrzenia. Na talerzach ułóż makaron z sosem i obficie posyp go żółtym serem oraz posiekaną natką pietruszki. \* Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
4. Cebulę i pieczarki obierz, a następnie pokrój w drobną kostkę. Ząbek czosnku rozgnieć.
5. Śmietanę wymieszaj z Fixem Spaghetti carbonara Knorr. Wmieszaj i wlej do warzyw. Gotuj na małym ogniu przez ok. 5 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)