



przepisy.pl

Potrawka grzybowa z makaronem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron świderki - 200 gramów
- polędwiczka wieprzowa - 150 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- marchewka z rosółu - 2 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- rosół - 150 mililitrów
- śmietana kwaśna - 150 mililitrów
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż mięso pokrojone w cienkie paski.
2. Czosnek i cebulę posiekaj. Pieczarki pokrój w cząstki i dodaj wszystko do mięsa. Smaż jeszcze kilka minut. W międzyczasie marchewkę pokrój na półplastry.
3. Gdy całość się zarumieni, wlej rosół lub bulion.
4. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką i wlej do sosu na patelni.
5. Dodaj ugotowany makaron, marchewkę i posiekaną natkę pietruszki. Całość duś, aż wszystkie składniki się połączą i sos zgęstnieje.

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