



przepisy.pl

Spaghetti z pieczarkami



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron spaghetti - 150 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 180 mililitrów
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów
- starty ser (najlepiej parmezan) - 150 gramów
- mała cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- woda - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Na rozgrzanym oleju zeszklij pokrojoną w plastry cebulę oraz pokrojone w plastry pieczarki.
3. Fix Knorr wymieszaj ze śmietaną i 100 ml zimnej wody. Wlej na patelnię i chwilę gotuj wszystko razem, aż sos zgęstnieje.
4. Dodaj makaron i natkę pietruszki. Całość dokładnie wymieszaj. Makaron podawaj posypany serem. Gotowy makaron możesz wzbogacić, podając go z plasterkami szynki parmeńskiej lub innej dojrzewającej.

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