



przepisy.pl

## Świderki w paprykowo-grzybowym sosie z kielbasą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- makaron świderki - 400 gramów
- Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 600 mililitrów
- kielbasa - 200 gramów
- papryka czerwona - 2 sztuki
- pieczarki - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- olej - 15 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. W dużym rondlu lub garnku na rozgrzanym oleju zeszklij posiekaną cebulę z czosnkiem.
2. Dodaj drobno posiekaną papryczkę chili, słodką paprykę w proszku i pokrojoną w półplasterki kielbasę.
3. Pieczarki pokrój w ćwiartki, a paprykę w duże kawałki i dodaj do pozostałych składników.
4. Wlej 600 ml wody i wsyp Fix Knorr. Wszystko dokładnie wymieszaj.
5. Dodaj suchy makaron i zagotuj całą potrawę. Następnie zmniejsz ogień, przykryj rondel i duś około 15 minut. Makaron świderki z paprykowo-grzybowym sosie będzie świetnie smakował, jeśli dodasz jeszcze starty wędzony ser.

---

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)