



przepisy.pl

Świderki w sosie grzybowym z białą kielbasą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron świderki - 200 gramów
- Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- kielbasa biała parzona - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- woda - 150 mililitrów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- śmietana - 150 mililitrów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 5 łyżek
- wędzony ser - 80 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj ugotuj al dente według zaleceń na opakowaniu.
2. Na patelni rozgrzej Ramę smaź jak szef kuchni i podsmaż posiekany czosnek i cebulę.
3. Po chwili dodaj kielbasę pokrojoną w plastry.
4. Kiedy całość się zarumieni, wlej śmietanę.
5. W tym czasie Fix Knorr wymieszaj z 150 ml zimnej wody i również wlej na patelnię.
6. Dodaj do sosu ugotowany makaron, majeranek i posiekaną natkę pietruszki. Całość gotuj kilka minut, aż wszystkie składniki się połączą. Podawaj ze startym wędzonym serem.

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