



Świderki w sosie grzybowym z kiełbasą chorizo i pomidorkami cherry

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron świderki - 200 gramów
- kiełbasa chorizo (lub inna z papryką) - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Fix Świderki z kiełbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 150 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- pomidory cherry - 100 gramów
- rukola - 100 gramów
- śmietana 18% - 150 mililitrów
- ser żółty

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta
2. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż kiełbasę. Usuń nadmiar tłuszczu.
3. Dodaj posiekane czosnek oraz cebulę i smaż chwilę.
4. Całość zalej Fixem Knorr rozmieszanym ze 150 ml wody i 150 ml śmietany. Dodaj przekrojone na pół pomidorki cherry i rukolę. wszystko razem dokładnie wymieszaj. Makaron podawaj posypany serem.

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