



przepisy.pl

Świderki w sosie grzybowym z rozmarynem - VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron świderki - 200 gramów
- podgrzybki suszone - 10 gramów
- woda - 200 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- śmietana - 150 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka
- margaryna - 2 łyżki
- ser żółty - 60 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.
2. Podgrzybki namocz w 200 ml wody. Następnie odcedź (zachowaj wodę) i pokrój w paski.
3. Na patelni rozgrzej margarynę i podsmaż posiekany czosnek, cebulę i grzyby.
4. Gdy całość się zarumieni, wlej śmietanę.
5. W tym czasie Fix Knorr wymieszaj z przecedzoną wodą po moczeniu grzybów i również wlej na patelnię.
6. Teraz dodaj do sosu ugotowany makaron i posiekaną natkę pietruszki oraz rozmaryn. Całość gotuj kilka minut, aż wszystkie składniki się połączą. Podawaj ze startym serem.

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