



przepisy.pl

Świderki z grzybami, kielbasą i oscypkiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron świderki - 400 gramów
- Sos śmietanowo-grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- pętko kielbasy - 1 sztuka
- pieczarki - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- oscypek - 80 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj według wskazówek na opakowaniu producenta.
2. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż posiekaną cebulę i czosnek oraz pieczarki pokrojone w plasterki.
3. Po chwili dodaj kielbasę pokrojoną w plasterki i smaż, aż wszystko zrobi się lekko rumiane.
4. Teraz wlej na patelnię sos w słoiku Knorr i wszystko dokładnie wymieszaj.
5. Odcedź makaron i dodaj do sosu.
6. Całość posyp startym oscypkiem i posiekaną natką pietruszki. Chwilę gotuj i natychmiast podawaj.

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