



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron Rigatoni - 350 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- kiełbasa zwyczajna - 100 gramów
- pieczarki - 6 sztuk
- por - 1 sztuka
- śmietana 36% - 150 mililitrów
- woda - 100 mililitrów
- tarty parmezan - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj w osolonej wodzie, odcedź. Pora pokrój w kostkę, pieczarki w ósemki.
2. Na rozgrzanej patelni przesmaż pokrojoną w plastry kiełbasę. Dodaj pora oraz grzyby.
3. Fix Knorr wymieszaj z wodą i śmietaną, następnie wlej płyn na patelnię z pozostałymi składnikami. Zagotuj i dopraw do smaku, jeśli jest taka potrzeba.
4. Ugotowany makaron wymieszaj z sosem. Nałóż na talerze i posyp serem.