



przepisy.pl

Tortellini w sosie śmietanowym



Składniki:

- pieczarki - 4 sztuki
- boczek - 100 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pierożki tortellini - 250 gramów
- Sos śmietanowo-grzybowy Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki obieramy i kroimy w cienkie plasterki. Solimy i przesmażam krótko na odrobinie oliwy z dodatkiem posiekanego czosnku. Przekładamy do miseczki i przykrywamy
2. Następnie przesmażamy krótko pokrojony w kostkę boczek, do którego następnie dodajemy sos śmietanowy oraz pieczarki. Gotujemy na wolnym ogniu 10 minut.
3. Tortellini przygotowujemy zgodnie z instrukcją producenta. Podajemy polane przygotowanym sosem śmietanowo-grzybowym.

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