



przepisy.pl

## Winny krem z borowików z makaronem



### Składniki:

- suszone borowiki - 5 dekagramów
- Kremowa zupa borowikowa Knorr** - 1 opakowanie
- białe wino - 0.5 szklanek
- śmietana kremówka - 3 łyżki
- ugotowany makaron typu wstążki - 250 gramów
- pęczek natki pietruszki - 0.5 sztuk

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ugotuj borowiki i pokrój je na kawałki.
2. Na powstałym wywarze (500 mililitrów) przygotuj zupę borowikową Knorr, zgodnie z przepisem na opakowaniu. Dolej wino i gotuj przez około 10 minut na średnim ogniu.
3. Rozprowadź delikatnie śmietankę. Podawaj krem z borowików z ugotowanym wcześniej makaronem (najlepiej al dente), posypany natką pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)