

fusilli w mocno grzybowym sosie



ROSSIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron fusilli-świderk

talerzyk ugotowanych grzybów

łyżka śmietany osiemnastki

łyżka mąki pszennej

cebula 1

masło 3 łyżki

kozieradka

Kolendra cała Prymat

sól i pieprz

woda 0,5 (z gotowania grzybów)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

makaron ugotować al dente, przelać wodą, odcedzić i odstawić. Posiekaną cebulę zeszklić na masle, dodać grzyby i smażyć razem. dodać śmietanę, podlać wodą, dodać tymianek, odrobinę lubczyku, kolendry i koziieradki, doprawić solą i pieprzem, dusić 10 minut. zagęścić mąką rozrobioną w zimnej wodzie, zagotować. Sosem polać makaron, posypać świeżą natką.