

Makaron w sosie pieczarkowo-majerankowym



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|--------------|
| makaron muszelki | 1 opakowanie |
| pieczarki | 25 dkg |
| olej do smażenia | |
| mąka | 2 łyżki |
| majeranek | 1 łyżka |
| woda | 1 szkl |
| pieprz | do smaku |
| sól do smaku | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy według przepisu. Pieczarki dusimy na oleju do miękkości, podlewając wodą. Na patelni podgrzewamy 3 łyżki oleju, wsypujemy mąkę i mieszając robimy rumianą zasmażkę. Rozprowadzamy ją zimną wodą, dodajemy pieczarki wraz z wywarem i gotujemy. Przyprawiamy solą, pieprzem i majerankiem, mieszamy z ugotowanym makaronem.