

sos śmietanowo pieczarkowy



LEE-AA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pieczarki	250 gram
boczek wędzony	50 gram
śmietana 30%	50 ml
oliwki czarne Smak	
czosnek	1 ząbek
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Boczek pokrój w kostkę i wrzuć na patelnię. Powoli ogrzewaj, tak, żeby wytopił się tłuszcz.
- KROK 2 Pieczarki pokrój w plasterki i wrzuć na patelnię, podsmaż chwilę, posól, popieprz i przykryj. Duś ok 5-10 minut.
- KROK 3 Wlej śmietanę, zredukuj przez chwilę, przykryj
- KROK 4 Dorzuć posiekany czosnek i oliwki
- KROK 5 Wrzuć ugotowany makaron i wymieszaj z sosem, możesz dorzucić świeżą bazylię
- KROK 6 Możesz dodać pomidorki
- KROK 7 i przyprószyć parmezanem