

Farfalle, pieczarki, kulki i sos śmietanowy



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielone wp-woł 500 g

ząbek czosnku

SOL , PIEPRZ, PRZYPRAWY

Bułka tarta klasyczna Prymat

jajko

śmietana do sosów creme freiche

pieczarki

ser

sól, pieprz, czosnek niedźwiedzi

makaron Makaron Farfalle Bicolore

olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dziś obiad robił małżonek a oto jego radosna twórczość :)

Z mielonego, bułki, cebuli, czosnku, jajka, przypraw zrobił kuleczki, obtoczył w bułce usmażył na oleju.

Makaron ugotował al dente.

Na oliwie przesmażył drobno pokrojona cebulke i czosnek, pieczarki drobno starte, doprawił do smaku, dodał śmietane, starty ser (trochę) żeby trochę zagęścić sos. Sos był pysznie śmietanowo-kremowy. Dodał do tego kuleczki i makaron.

Danie proste ale pyszne. Sos cudnie obkleił i makaron i kuleczki.