

Makaron z sosem z grzybów leśnych



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

świderki	300 gram
maślaki	300 gram
śmietana 30%	300 ml
cebula	2
masło roślinne	1 łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Maślaki oczyszczamy i kroimy na mniejsze części (ja do sosu dawałam tylko kapelusze, a nóżki pozostawiłam do suszenia). Maślaki obgotowujemy w osolonej wodzie ok. 7-8 minut po czym je odcedzamy. Cebulę kroimy w drobną kostkę, a następnie przesmażamy na maśle, gdy się ładnie zarumieni dodajemy grzyby, a na końcu wlewamy śmietanę
- KROK 2 Sos doprawiamy solą i pieprzem, przesmażamy do czasu aż śmietana nieco zgęstnieje.
- KROK 3 Makaron gotujemy w osolonej wodzie 9-10 minut, odcedzamy i gorący układamy na talerzach – polewamy sosem. Pyszne danie gotowe.