# Rurki z sosem mięsno pieczarkowym

**ZEWA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **makaron rurki** | 500 g |
| **łopatka wieprzowa** | 400 g |
| **pieczarki** | 400 g |
| **cebula** | 1 szt |
| **koperek** | 1 łyżka |
| **Przyprawa do zup i potraw Kucharek** | do smaku |
| **sól** | do smaku |
| **pieprz** | do smaku |
| **oliwa** | 3 łyżki |
| **mąka** | 1 łyżka |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łopatkę umyć, osuszyć i pokroić w grubą kostkę.
Pieczarki i cebulę oczyścić i pokroić wg uznania.
Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić mięso i podsmażyć od czasu do czasu mieszając.
Dodać pokrojoną cebulkę, chwile podsmażać i dodać pieczarki.
Wszystko przyrumienić mieszając, aby się nie przypaliło.
Podlać około 1 litrem wody, i dusić prawie do miękkości.
Gdy mięso będzie prawie miękkie dodać koperek i doprawić do smaku.
Mąkę rozrobić z odrobiną wody i zagęścić sos zagotowując go.
Ewentualnie jeszcze doprawić w miarę konieczności.
Makaron ugotować wg przepisu, nałożyć na talerz i polać sosem.