

makaron wstążki z sosem borowikowym



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron wstążki	500 gram
śmietana 12%	200 gram
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 opakowanie
sól, pieprz	1 do smaku
olej	3 łyżki
cebula	1 sztuka
borowiki	250 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

makaron gotujemy, borowiki oczyszczamy, kroimy w plastry lub kostkę, dusimy na rozgrzanej oliwie wraz z drobno posiekaną cebulą aż zmiękną. Zalwamy śmietaną, przyprawiamy i dusimy 30 minut. Makaron odcedzamy, porcjujemy polewamy sosem.