

Łazanki z pieczarkami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron łazankowy	30 dag
pieczarki	25 dag
cebula	1 szt
przyprawa Przyprawa do zup Kucharek-	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
margaryna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron łazankowy ugotować w osolonej wodzie. Cebulkę pokroić w kostkę, zrumienić na tłuszczu, dodać posiekane pieczarki, wszystko dusić ok 10 min. Doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą maggi. Podawać z gorącymi łazankami. Danie można również wymieszać i podawać podsmażone na patelni.