Na szybko: Pappardelle z kiełbasą z szynki i borowikami

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kiełbasa głogowska z szynki mini Madej Wróbel	300 g
makaron papardelle	400 g
śmietana	1/2 l
cebula	1 szt.
wino białe	80 ml
mrożone borówki	250 g
czosnek	1 ząbek
oliwa truflowa	
natka pietruszki	kilka gałązek
parmezan	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przekrój kiełbasę w poprzek, a następnie w księżyce. Ugotuj makaron al dente i odstaw na bok. Pokrój borowiki w plasterki i wrzuć je na gorącą oliwę. Dodaj kiełbasę, a na koniec posiekaną cebulę z czosnkiem. Smaż około 3 minut, aż kiełbasa zacznie pachnieć. Dolej białe wino, potem śmietanę i natkę pietruszki. Dopraw solą i pieprzem. Połącz sos z gorącym makaronem. Skrop oliwą truflową i podawaj aromatyczne danie.