

## Z mięsem i groszkiem na pieczarkach, czyli kokardki z sosem podane



### MALINKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>łopatka bez kości</b>            | 600 g        |
| <b>groszek mrożony</b>              | 200 g        |
| <b>pieczarki</b>                    | 300 g        |
| <b>ser żółty</b>                    | 150 g        |
| <b>śmietana 30%</b>                 | 2/3 szklanki |
| <b>oliwa</b>                        | 2 łyżki      |
| <b>Kucharek przyprawa do potraw</b> | 1/2 łyżeczki |
| <b>oregano</b>                      | 2/3 łyżeczki |
| <b>Kurkuma mielona Prymat</b>       | 1/3 łyżeczki |
| <b>makaron kokardki</b>             | 500 g        |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso umyć, pokroić i z przyprawami wrzucić na rozgrzaną oliwę. Dusić do miękkości.
- KROK 2 Następnie dodać mrożony groszek i gotować przez kilka minut..
- KROK 3 Na końcu wlać śmietankę i zagotować.
- KROK 4 Pieczarki umyć, skroić i usmażyć z dodatkiem kucharka.
- KROK 5 Makaron ugotować al dente, odcedzić i dodać do sosu, wymieszać.

KROK 6 Na talerz wyłożyć pieczarki, makaron z sosem i całość posypać serem startym na dużych oczkach.  
SMACZNEGO!