Muszle Conchiglie z pieczarkami

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaronu muszle (średniej wielkości),	200 g
pieczarki	200 g
słodka śmietanka, 30% lub 36%	150 ml
masło	3 lyzki
bazylia świeża	
SÓL, ŚWIEŻO ZMIELONY PIEPRZ	
ząbek czosnku	1 szt
oliwa	2 lyzki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotowac al dente w osolonej wodzie, przepłukać zimna woda i odcedzic. Pieczarki obrac i pokroic na średniej grubości plastry, cebule i czosnek obrac i przepłukać, cebule pokroic na drobna kostke, czosnek przecisnąć przez praske. Rozpuścić maslo na rozgrzanej patelni i wrzucic pieczarki, dusic do momentu az zmiekna, po czym dodac śmietanę, czosnek, sól i pieprz, smazyc ok. 2 minuty. Na patelni rozgrzac oliwe i zeszklic cebule, dodac makaron i smazyc kilka minut, ciagle mieszając (tak aby był goracy). Gasrteczke listków bazylli (ilość wedle uznania), drobno poszatkowac. Na talerz(e) wrzucamy porcje makaronu z cebulka, polewamy sosem smietanowo-pieczarkowym, prószymy bazylia, mieszamy, ew. doprawiamy do smaku, dekorujemy listkami bazylii i podajemy natychmiast. Bazylie można zastąpić natka pietruszki.