

Kokardki z sosem mięsno-pieczarkowym, czyli coś, co lubię ;)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron kokardki	500 g
pierś z kurczaka	3 szt
pieczarki	350 g
serek topiony	100 g
śmietana 30%	200 ml
ser żółty	100 g
Bazylia suszona Prymat	do smaku
oregano	do smaku
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso ukryć, pokroić w kostkę i usmażyć na maśle z dodatkiem przypraw.
- KROK 2 Następnie dodać umyte i przekrojone na pół pieczarki. Dusić do miękkości.
- KROK 3 Potem dodać serek topiony i mieszać do całkowitego rozpuszczenia.
- KROK 4 Na koniec wlać śmietankę, zagotować. makron ugotować we wrzącej, osolonej wodzie, odcedzić.

KROK 5 Makaron polać sosem, posypać startym na dużych oczkach serem, przystroić świeżą bazylią.
SMACZNEGO!