

MAKARON Z SOSEM Z MASCARPONE I PIECZARKAMI



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki podstawowe

makaron	350 g
pieczarki	30 dag
serek mascarpone	250 g
czosnek	większy ząbek
natka pietruszki	garść posiekanej
cebula dymka ze szczypiorkiem	mała
por	kawałek

Przyprawy i dodatki

masło	łyżka
tymianek	2 łyżeczki
sól	szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	łyżeczka
mozzarella	tarta do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotuję al dente.

Pieczarki wybieram, kroję w plasterki. Czosnek, dymkę i pora siekam. Podsmażam na maśle pieczarki, czosnek, cebulę, pora i połowę pietruszki. Dodaję mascarpone oraz przyprawy, mieszam do momentu rozpuszczenia. W razie potrzeby doprawiam do smaku.

Makaron układam na talerz, polewam przygotowanym sosem, posypuję mozzarellą i pozostałą pietruszką.

