

makaron po francusku



EWA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron grube wstążki	150 gram
śmietana	0,3 l
marchewka	4 szt
seler	1 szt
cebula biała	2 szt
pieczarki	200 gram
parmezan starty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie. Marchew, seler pokroić w plastry i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Cebulę pokroić, podsmażyć na patelni na oliwie z oliwek. Dodać do duszących się warzyw. Pieczarki pokroić w drobną kostkę i wrzucić do reszty, podlać winem i dalej dusić. Przyprawić solą, pieprzem i ostrą papryką Prymat. Makaron wyłożyć do rondla, zalać śmietaną i położyć uduszone warzywa, posypać parmezanem i włożyć do piekarnika. Zapiekać w temperaturze 200 stopni.