

## Makaron z sosem grzybowym



**BEATKAA153**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| <b>makaronu</b>                   | 50 dag     |
| <b>pieczarek</b>                  | 10 sztuk   |
| <b>mieszanych grzybów leśnych</b> | 10 sztuk   |
| <b>małej cebulki</b>              | 1 sztuka   |
| <b>papryki</b>                    | 1/2 strąka |
| <b>siekanej natki pietruszki</b>  | 1 łyżka    |
| <b>śmietany</b>                   | 1-2 łyżki  |
| <b>sól, pieprz</b>                | do smaku   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby obieramy, myjemy, kroimy na części i obgotowujemy chwilę w wodzie. Wyjmujemy grzyby i zalewamy świeżą wodą i chwilę dusimy. Cebulę kroimy w piórka, paprykę w kostkę i dodajemy do grzybów. Dusimy do miękkości. Doprawiamy solą i pieprzem. Zaprawiamy śmietaną. Dodajemy pietruszkę. Jeśli sos jest zbyt rzadki można zagęścić łyżką mąki. Zamiast wody można użyć bulionu. Podajemy z makaronem ugotowanym wg. przepisu na opakowaniu.