

Makaron rurka z prawdziwkami...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

składniki:

makaron	1 opakowanie
prawdziwki	70 dag
woda	0.7 litra
sól	1 łyżeczka
smalec	1 łyżka
Pieprz czarny Prymat w młynku	1 łyżeczka
cebula	2 sztuki
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżeczka
śmietana 12%	200 mililitrów
mąka pszenna	1 łyżka
koperek	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Prawdziwki oczyścić, pokroić, szybko opłukać na durszaku, wsypać do garnka i gotować w nie dużej ilości wody z solą około 20 minut.

Na smalcu zrumienić pokrojony w kostkę schab z cebulą, dodać grzyby z wywarem, przyprawę Kucharek, pieprz mielony i gotować z 10 minut.

Śmietanę wymieszać z mąką i wlać do sosu, mieszać do zagęszczenia sosu.

Makaron ugotować w osolonej wodzie i podać z sosem. Posypać koperkiem.