Przysmak grzybowy



AGNIESZKA200

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 gram
grzyby	250 gram
woda	1/3 (wrząca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy.Grzyby obieramu, obgotowywujemy i kroimy w kostkę. Cebule kroimy w paski i szklimy na patelni, dodajemy mieso mielone. Kiedy mięso będzie podsmażone dodajemy grzyby i zalewamy wrządkiem. Sos zagęszczamy mąka i przyprawiamy. Nakładamy na talerze makaron i polewamy sosem. Można udekorwać natką z pietruszki