

makaron zapiekany w sosie grzybowym



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby suszone	40 g
cebula	1 szt
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
śmietana	1/2 szklanki
wywar z grzybow	1 szklanka
jajko	2 szt
ser żółty	60 g
makaron rurki	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

makaron gotujemy al dente z łyżką oleju.odcedzamy i studzimy.grzyby moczymy pół godz, a następnie gotujemy w tej wodzie.po ugotowaniu kroimy w cieniotkie paseczki.cebule podsmazamy na masle,dodajemy mąkę.zasmażkę rozprowadzamy szklanka wywaru z grzybow i smietaną,przyprawiamy.zimny sos mieszamy z surowymi jajkami,dodajemy makaron i grzyby.przyprawiamy mocno pieprzem.wkładamy do zaroodpornego naczynia,posypujemy startym serem i zapiekamy w piekarniku.