

Makaron świderki w sosie cebulowo-cytrynowym



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49657**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- makaron (u mnie świderki w trzech kolorach) 250g
- oliwa z oliwek 1 łyżka
- leśne grzyby suszone (mix) 30g
- woda 500 ml
- soczewica zielona (w puszcze) 200g
- świeża rukola 50g
- sól
- sos cebulowo-cytrynowy:
 - cebula 1 sztuka
 - sok z cytryny 2 łyżki
 - masło 1 łyżka
 - mąka pszenna 2 łyżki (płaskie)
 - śmietanka 18% do zup i sosów 1/2 szklanki
 - woda 1/2 szklanki
 - sól, pieprz biały mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu, w lekko osolonej wodzie. Ugotowany makaron odcedzamy, przelewamy zimną wodą, pozostawiamy kilka minut na durszlaku, aby pozbyć się resztek wody. Następnie przekładamy go do miski i mieszamy z oliwą, to zapobiegnie sklejeniu się naszych kolorowych świderków. Grzyby zalewamy 500 ml wody, solimy, gotujemy 1.5 godziny, po tym czasie grzyby oddzielamy od wywaru (można go wykorzystać do ugotowania pysznej zupy, albo do zrobienia sosu grzybowego) i łączymy z makaronem.
- 2 Cebulę obieramy, kroimy w bardzo drobną kosteczkę, soczewicę osączamy z zalewy, rukolę płuczemy pod bieżącą wodą i pozostawiamy do osuszenia. Na maśle szklimy cebulę, następnie dodajemy mąkę, mieszamy energicznie, aby nie powstały grudki. Wlewamy śmietankę, wodę przewidzianą do sosu oraz sok z cytryny. Całość nadal mieszamy, aż sos będzie miał gładką, kremową konsystencję. Teraz doprawiamy nasz sosik solą i białym pieprzem, doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 2-3 minuty na małym ogniu.
- 3 Makaron z grzybami podgrzewamy w rondelku lub na dużej patelni. Nie dodajemy już tłuszczu

ponieważ makaron zawiera go wystarczająco. Do makaronu dokładamy jeszcze soczewicę, mieszamy. Jeżeli makaron jest ciepły wykładamy go na talerze, obkładamy świeżą rukolą, polewamy sosem cebulowo- cytrynowym.

4 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: