

Makaron z pieczarkami

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **6739**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pieczarki, 300g
- ser pleśniowy, 150g
- Makaron penne, 200g
- bulion warzywny, szklanka
- sól, pieprz, tymianek lub zioła prowansalskie
- Natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki umyć, pokroić na grube plastry. Na patelni rozgrzać łyżkę oliwy, wrzucić pieczarki i podsmażyć. Makaron wrzucić na osolony wrzątek, ugotować na półtwardo. Do pieczarek wlać bulion. Ser drobno pokroić lub zetrzeć na tarce, dodać do pieczarek. Dodać tymianek, przyprawić pieprzem. Cały sos gotujemy, aż ser się rozpuści i sos zgęstnieje. Pod koniec dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Ugotowany makaron wrzucamy do sosu, mieszamy i nakładamy na talerze.

Twoje notatki do przepisu: