

makaron z warzywami i pieczarkami

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **5069**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- makaron (razowy lub zwykły, wg uznania), 150 g
- pieczarki, 200g
- cebula, 1
- por, kawalek
- marchew, 1
- warzywa (u mnie mrozonka, w skład której weszły: papryka, marchew, fasolka, pomidor), 250 g
- smietana 12%, 2 łyżki
- Natka pietruszki, poł peczka
- sol, pieprz, bazyli, mielona słodka papryka, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki pokroic w plasterki, cebule w piorka- podlac je woda, dodac przyprawy i dusic ok 10 minut. Po tym czasie dodac pokrojone w plastrki marchew i pora, dusic ok 5 minut. Po tym czasie dodac mrozone warzywa (oczywiscie w sezonie dajemy swieze), podlac woda i dusic, az beda prawie miekkie (woda ma praktycznie cala odparowac). Zestawic z ognia i dodac smietane, wymieszac.
- 2 Makaron ugotowac wg instrukcji na opakowaniu. Odcedzic go, przelac zimna woda, dodac do warzyw i pieczarek, dobrze wymieszac i gotowac razem okolo 3-4 minut. Posupac natka pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: