

Tagiatelle z grzybami

Autor: **tori**Przepisów: **34** Ocena: **2622**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ulubione grzyby, 2 garście
- makaron tagiatelle, opakowanie
- Natka pietruszki
- czosnek, 2 ząbki
- masło, łyżka
- sól i pieprz
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek. Dodać posiekany czosnek, zarumienić. Następnie dodać posiekane grzyby, dodać szczyptę soli i pieprzu do smaku, oraz łyżkę masła. Standardowo można użyć pieczarek. Ja lubię zbierać grzyby w sezonie i mrozić w zamrażarce. Potem wystarczy odmrozić, odsączyć nadmiar wody i gotowe :) W tym czasie ugotować makaron w osolonej wodzie. Gdy grzyby są już podsmażone dodać makaron i wszystko chwile podsmażać mieszając. Na koniec posypać posiekaną natką pietruszki, zamieszać, jeszcze chwilę podsmażyć. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: