

Tagliatelle z groszkiem i pieczarkami

Autor: **Justi3011**Przepisów: **15** Ocena: **118**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 400g makaronu tagliatelle (ja użyłam pełnoziarnistego)
- 300g pieczarek
- 150g mrożonego groszku
- 1 szklanka śmietany 18%
- 1 żółtko
- 2-3 ząbki czosnku
- Ser żółty do posypania
- Posiekana natka pietruszki
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować w osolonym wrzątku z łyżką oliwy.
- 2 Pieczarki umyć i przekroić na pół i potem na 3 części. Podsmażyć na patelni na pozostałej oliwie na złoto-brązowy kolor. Posolić. Następnie dodać groszek i dusić ok. 5 min. Obrany i drobno posiekany czosnek dodać do pieczarek i groszku.
- 3 Śmietanę, żółtko i natkę wymieszać ze sobą i przyprawić pieprzem. Wlać na patelnię i smażyć jeszcze ok. 2 min.
- 4 Makaron wyłożyć na talerz, połączyć gotowym sosem i posypać startym serem żółtym. Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: