

tagliatelle z sosem borowikowym

Autor: **wellina**Przepisów: **21** Ocena: **3274**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- makaron tagliatelle, 4 "gniazda"
- świeże borowiki, 5 sztuk
- czosnek, 1 ząbek
- cebula, 1 mała
- śmietanka do zup i sosów 12%, 1 szklanka
- białe wytrawne wino dobrej jakości, 1 lampka
- sól, biały pieprz, do smaku
- starty parmezan, odrobina do dekoracji
- oliwa, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Na rozgrzanej oliwie wrzucamy drobno posiekaną cebulkę i czekamy aż się ładnie zeszkli, dodajemy pokrojone grzyby i smażyjemy do momentu aż odparuje cała woda, w tym momencie wlewamy lampkę wina i również odparowujemy. Dodajemy wyciśnięty czosnek i podlewamy śmietanką, czekamy aż sos się zagotuje i zgęstnieje. Doprawiamy solą i białym pieprzem. Makaron gotujemy w osolonej wodzie al dente. Na drugą patelnię wlewamy łyżkę oliwy i wykładamy ugotowany, "zahartowany" makaron. Mieszamy dokładnie i wlewamy przygotowany sos, cały czas mieszamy aby sos pokrył makaron. Wykładamy na talerze i posypujemy odrobiną parmezanu. Można udekorować zieloną pietruszką. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: