

Warzywne spaghetti



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2425 Ocena: 16075



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Makaron spaghetti 1 opakowanie
- Groszek konserwowy 1 puszka
- Cebula biała 1 szt.
- Pieczarki świeże 25 dag
- Śmietanka 18% ¼ szklanki
- Masło 2 łyżki
- Sól i pieprz do smaku
- Ser żółty 5 plasterków
- Natka pietruszki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Makaron ugotować według opisu na opakowaniu. Cebulę obrać, drobno posiekać i udusić na maśle z pokrojonymi pieczarkami. Następnie zaciągnąć śmietanką, przyprawić do smaku, dodać odsączony groszek, posiekaną natkę pietruszki i zagotować. Makaron rozłożyć na talerze, polać sosem warzywnym i obłożyć paseczkami sera.

Twoje notatki do przepisu: