

Muszelki w sosie pieczarkowo-smietanowym

Przepis dodany przez użytkownika plocia

Muszelki w sosie pieczarkowo-śmietanowym

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron muszelk - 300 g
- pieczarki - 400 g
- czosnek - 1
- pęczek natki pietruszki - 1 szt.
- masło - pół kostka(i)
- śmietana 36% - 200 ml
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczarki obrać, pokroić w plasterki i dusić na maśle do miękkości (ok. 10 min.). Pod koniec duszenia dodać śmietankę i jeszcze chwile gotować na wolnym ogniu.
- 2.** Doprawić solą, pieprzem i dodać czosnek przepuszczony przez praskę.
- 3.** Makaron ugotować al dente w dużej ilości osolonej wody.
- 4.** Natkę pietruszki umyć i drobno posiekać.
- 5.** Makaron wymieszać z gorącym sosem i natką pietruszki. Podać natychmiast po przygotowaniu.