

Makaron po francusku

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bardzo dobre danie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- makaron świderki - 30 dag
- ser pleśniowy - 25 dag
- śmietana - 250 ml
- pieczarki - 60 dag
- mąka - 2 łyżka(i)
- masło - 40 g
- cebula - 2 szt.
- pieprz - 1/2 łyżeczka(i)
- vegeta - 1 łyżeczka(i)

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

1. Makaron ugotuj w osolonej wodzie. Cebulę i pieczarki obierz i pokrój w kostkę. Cebulę zeszklij na maśle, dodaj pieczarki, podduś, dopraw. Ser pokrój i dodaj do pieczarek. Podlej niewielką ilością wody i mieszaj, aż ser się rozpuści. Sos zagęść śmietaną wymieszaną z mąką. Mieszaj i zagotuj. Sosem polej makaron.

Jak podawać?

makaron polany sosem. Na ciepło