



Makaron w sosie z grzybów leśnych

Autor: Joanna Kryla

Grzyby pokroić w drobniejsze kawałki. Cebulę obrać i pokroić na drobną kosteczkę. Cebulę szklić na rozgrzanym maśle. Kiedy cebula już się zeszkli dołożyć do garnka z cebulą grzyby i wszystko razem smażyć ok 10 minut cały czas mieszając. Zalać wodą tak aby nakryła grzyby, dodać przyprawy i dusić ok 1 godzinę. W miarę wygotowywania się wody uzupełniać ją. Śmietanę zahartować gorącym sosem i wlać ją do garnka, ponownie wszystko zagotować. Makaron ugotować w osolonej wodzie al'dente. Gorący makaron obficie polać sosem. Smacznego!

Przygotowanie

Krok 1

Grzyby pokroić w drobniejsze kawałki.

Krok 2

Cebulę obrać i pokroić na drobną kosteczkę. Cebulę szklić na rozgrzanym maśle. Kiedy cebula już się zeszkli dołożyć do garnka z cebulą grzyby i wszystko razem smażyć około 10 minut cały czas mieszając. Zalać wodą tak, aby nakryła grzyby, dodać przyprawy i dusić około 1 godzinę. W miarę wygotowywania się wody uzupełniać ją.

Śmietanę zahartować gorącym sosem i wlać ją do garnka, ponowniewszystko zagotować. Makaron ugotować w osolonej wodzie al'dente. Gorący makaron obficie polać sosem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

350 g grzybów leśnych (mrożonych lub świeżych)

Cebula

150 g kwaśnej śmietany 18 %

1 łyżka masła, łaciate

1 listek laurowy

2 kulki ziela angielskiego

Sól

Pieprz

200 g grubego makaronu (np. kokardki)