

MAKARON Z SOSEM GRZYBOWYM

Składniki:

- makaron wstążki
- masło lub margaryna
- 40 dag pieczarek (na 4 osoby)
- 2 dymki (niekoniecznie)
- 2 cebule
- śmietana
- wywar z warzyw
- 200 ml. chudego mleka
- mąka lub zasmażka w proszku
- szczypiorek
- pieprz cayenne, sól

Wykonanie:

Cebulę i dymkę obrać, umyć, drobno pokroić. Pieczarki oczyścić, umyć i pokroić w plasterki. Poddusić z cebulą. Zalać wywarem, dodać mietanę i mleko, przyprawić solą i pieprzem cayenne. Gotować na małym ogniu 5 minut. Zagęścić mąką lub zasmażką. Gotować jeszcze 2 minuty. Wstążki ugotować w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić. Rozłożyć na talerze. Połączyć sosem grzybowym. Posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem.