

Makaron zapieczony z grzybami świeżymi



Trudność: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 15min , Czas gotowania: 50min

Całkowity czas: 1g 5min , Porcja: 4

523 Kalorii , **1 g** Cukrów , **26 g** Tłuszczu , **51 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/makaron-zapieczony-z-grzybami-swiezymi>

Przygotowanie

Grzyby oczyść, umyj, osącz i pokrój w paski. Cebulę obierz, opłucz, pokrój w drobną kostkę, podsmaż na rozgrzanym tłuszczu, włóż grzyby i duś do miękkości, co jakiś czas mieszając. Dodaj śmietanę, dopraw do smaku solą i pieprzem i zagotuj. Makaron ugotuj w dużej ilości osolonej wody, odcedź i przelej gorącą wodą. Wymieszaj go z grzybami, włóż do naczynia wysmarowanego tłuszczem i obsypanego bułką tartą. Wyładź powierzchnię, posyp tartym serem i zapiecz.

Składniki

- ✓ 250 g makaronu
- ✓ 500 g grzybów (maślaki, prawdziwki, pieczarki)
- ✓ 1 łyżka masła
- ✓ 1 cebula
- ✓ 1/2 szklanki śmietany
- ✓ 1/2 łyżeczki soli
- ✓ 1 szczypta pieprzu
- ✓ 1/2 szklanki bułki tartej
- ✓ 100 g tartego sera

Kategorie

Zwykły dzień, Wegetariańskie, Grzyby, Rodzina, Dania główne

