

zaupa pieczarkowa

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka



pychotka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 litry wody -
- 3 kostki rosółowe -
- makaron -
- 0.5 kg pieczarek -
- cebula i serek topiony -

Etapy przyrządzania:

1. 0.5 kg PIECZAREK, 1 CEBULĘ kroimy i podsmażamy na maśle aż puszczą sok
2 KOSTKI SERKA TOPIONEGO śmietankowego rozpuszczamy w małej ilości gorącego wywaru
do wywaru+pieczarki+KOPEREK got. 10-15 min+serki topione+śmietane do smaku, zagotować i wcinac :)
makaron radzę dodać bezpośrednio na talerz!