

Wstążki z grzybami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



makaron

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron wstążki - 40 dag
- biała fasola z puszki - 15 dag
- pieczarki - 20 dag
- bulion - 3/4 szkl.
- oliwa - 3 łyżka(i)
- cebula -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Cebulę obrać, pokroić w krążki, podsmażyć na rozgrzanej oliwie

2.



Pieczarki umyć, oczyścić i pokroić w plasterki

3.

Grzyby dodać do cebuli, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać, dusić 10 min. Dodać odsączoną z zalewy fasolę, podlać całość bulionem, dusić 5 min.

4.



Makaron ugotować al dante

5.

Odcedzić, przełożyć na talerz i polać sosem.