

Pieczarkowa z makaronem

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pysznaaa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- piezarki - 30 dag
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżka(i)
- margaryna - 1 łyżka(i)
- czosnek - 1-2
- rosół - 1 1/2 l
- makaron - 10-15 dag
- śmietana 18% - 3-4 łyżka(i)
- pietruszka -
- sól - szczypta(y)
- vegeta -
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Piezarki pokroić w plasterki. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle i margarynie. Następnie dodać piezarki i pokrojony w drobną kostkę czosnek. Dodać do nich szczyptę soli, szczyptę pieprzu i chwilę smażyć. Wszystko przełożyć do garnka i zalać gorącym rosółem (może być z kostki rosołowej). Dodać makaron, szczyptę Vegety i gotować razem około 20 minut. Dodać śmietanę i zagotować zupę. Na koniec dodać pokrojoną zieloną pietruszkę i w razie potrzeby jeszcze przyprawić. Podawać na gorąco.