



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Makaron z grzybami świeżymi

Najlepiej smakują z prawdziwkami

idealne dla dzieci

Składniki:

- makaron , 25 dag
- świeży grzyb, 50 dag
- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 6 dag
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- bułka tarta , 1 dag
- margaryna, 1 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić, umyć, osaczyć, pokrajać w paski. Cebulę obrać i opłukać, pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu, włożyć grzyby i udusić do miękkości. Śmietanę rozmieszać z mąką, podprawić grzyby, zagotować, dodać sól i pieprz do smaku. Ugotowane kluski wymieszać z grzybami, włożyć do płaskiego rondla lub prodiża wysmarowanego tłuszczem i posypanego tartą bułką. Powierzchnią wygładzić i zapiec. Podawać na gorąco z sałatką pomidorową.

