



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

## **Makaron z sosem grzybowym**

Podawać gorące, z surówką z warzyw.

idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- pieczarka, 40 dag
- ser żółty, 5 dag
- bułka tarta , 2 dag
- margaryna, 2 dag
- jajka, 2 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- wywar, 1 szkl.
- śmietana, 10 dag
- mąka , 4 dag
- tłuszcz, 4 dag
- cebula, 10 dag
- suszony grzyb, 4 dag
- makaron , 30 dag

### **Sposób przygotowania:**

Grzyby umyć kilka razy w ciepłej wodzie i ugotować z dodatkiem części cebuli, odcedzić, pokrajać w paski. Pieczarki pokroić w plastry poddusić na patelni z odrobiną masła. Pozostałą cebulę pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć na tłuszczu, wsypać mąkę, podsmażyć nie dopuszczając do zrumienienia, rozprowadzić wywarem z grzybów i śmietaną, dodać do sosu, zagotować i przyprawić do smaku, dodać pieczarki i dużo pieprzu. Jaja umyć, rozmącić, dodać do sosu, wymieszać. Sos połączyć z kluskami i grzybami, wyłożyć do przygotowanej formy, powierzchnię wygładzić, skropić masłem, posypać tartym serem; zapiec. Można polać i podawać bez zapiekania.

