



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Makaron z rydzami

Świetny przepis na jesienne dni

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- posiekany koper, 1 łyżk.
- posiekana pietruszka, 1 łyżk.
- białe wino, 50 ml
- mielony pieprz, 2 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 2 szt.
- cebula, 1 szt.
- masło klarowane, 2 łyżk.
- rydze, 200 g
- spaghetti, spaghetтини, spaghettoni, 200 g

Sposób przygotowania:

Na maśle klarowanym szklimy cebulę i czosnek, następnie dodajemy pokrojone w paski grzyby. Chwilę dusimy. Dodajmy sól, pieprz i podlewamy białym winem. Dusimy, aż alkohol odparuje. W międzyczasie gotujemy al dente makaron. Grzyby podlewamy odrobiną wody z makaronu, redukujemy dodajemy resztę masła. Następnie dorzucamy posiekany koperek i pietruszkę. Wszystko razem mieszamy. można posypać parmezanem.

