



Tekst i zdjęcie: **ChilijKa** - Szef Kuchni (1255)

## **Makaron zapiekany ze świeżymi grzybami**

Polecam

### **Składniki:**

- makaron , 25 dag
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 6 dag
- świeży grzyb, 50 dag
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.
- śmietana, 15 dag

### **Sposób przygotowania:**

Grzyby oczyścić, opłukać, poszatkować, dodać trochę tłuszczu i cebuli, zalać niewielką ilością wody i udusić do miękkości odparowując wywar. Na końcu grzyby nieco przyrumienić mieszając, uważać, aby ich nie przypalić. Resztę tłuszczu i cebulę lekko przyrumienić. Makaron połamać, ugotować wg przepisu, przelać gorącą wodą, osaczyć. Makaron wymieszać z grzybami, zrumienioną cebulą, dodać soli, pieprzu do smaku i drobno pokrajanej, zielonej pietruszki. Formę, wysmarować i wysypać bułeczką, nałożyć makaron, wyrównać, zalać śmietaną i zapiec.

