

Makaron z boczniakami



Składniki

160 g - makaron
tagliatelle
250 g - boczniak
1 szt. - cebula
2 łyżka - śmietana 12%
1 łyżka - mąka
1 szklanka - woda
1/2 łyżeczka - pieprz
1/2 łyżeczka - sól
1 szczypta - gałka
muszkatałowa
1 szczypta - parmezan
1 szczypta - świeżo
mielony pieprz
1 garść - natka pietruszki

Opis wykonania

Makaron z sosem śmietanowym z boczniakiem i pietruszką. Szybkie danie, które zaspokoi nawet największy głód.

Makaron gotujemy al dente. Na patelni rozpuszczamy masło i dodajemy posiekaną drobno małą cebulę. Boczniaki myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy w paski. Dodajemy do zeszkłonej cebuli i chwilę podsmażamy. Następnie zalewamy wodą i dusimy ok. 5 minut pod przykryciem. Śmietanę łączymy z mąką, odrobiną wody i hartujemy paroma łyżkami gorącej wody z patelni. Wlewamy na patelnię i dodajemy garść posiekanej natki pietruszki. Całość dusimy ok. 10 minut. Po tym czasie doprawiamy pieprzem, solą, gałką muszkatałową i łączymy z ugotowanym makaronem. Na koniec posypujemy świeżo zmielonym pieprzem i potartym parmezanem. Gotowe!