
Spaghetti z sosem pieczarkowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3045 razy.

50 dag makaronu spaghetti,

5 łyżek oliwy lub oleju,

5 łyżek masła lub margaryny,

2 posiekane cebule,

50 dag posiekanych pieczarek,

2-3 roztarte ząbki czosnku,

sól, pieprz,

50 dag pomidorów sparzonych obranych,

oregano,

bazylia,

utarty ser żółty

Masło i oliwę rozgrzać w garnku o grubym dnie, włożyć cebulę, mieszając smażyć , aż będzie szklista. Dodać pieczarki, czosnek, sól, pieprz, wymieszać , dusić przez 10 min często mieszając, włożyć pomidory i oregano, dusić pod przykryciem przez pół godziny kilkakrotnie mieszając Ugotować makaron, po wypłukaniu i ogrzaniu przełożyć do miski. Połączyć sosem, dużą grudkę masła położyć bezpośrednio, posypać serem. Podawać z sałatą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>