

Makaron z kalafiozem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bardzo dobre

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- kalafior - 1 szt.
- paczka makaronu kolanka -
- cebula - 1 szt.
- pieczarki - 50 dag
- sól, pieprz, listek laurowy -
- marchewka - 1 szt.
- kostka rosołowa - 1 kostka(i)
- ziele angielskie -
- śmietana - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę i kalafior rozdrobnić i gotować 15 minut. Cebulę pokroić na talarki i podsmażyć. Dodać pokrojone pieczarki. Pod koniec smażenia dodać kostkę rosołową, ziele, listek, marchew i kalafior. Wymieszać, dodać śmietanę, posypać solą i pieprzem. Makaron ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i wyjąć na talerze. Dodać sos z warzywami.

Jak podawać?

z sosem z warzywami