

## Makaron z pieczarkami, serem i cebulą

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 7 Grudnia 2011r. o 22:17

Tagi: Makaron, cebula, pieczarki, ser żółty

Rodzaj dania: makarony

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
makaron muszelki	350	g	dodatki
cebula	2	szt.	warzywa
pieczarka	250	g	warzywa
ser żółty dowolny	100	g	nabiał
śmietana 12%	100	g	nabiał
zioła prowansalskie	5	garść	przyprawy i zioła

### Opis

Kroimy 2 średnie cebule i podsmażamy je. Dodajemy pieczarki i smażyjemy kilka minut aż wszystko zmięknie. Ściągamy patelnię z ognia, dodajemy śmietanę, mieszamy i z powrotem kładziemy na ogień. Wsypujemy starty ser, czekamy aż się stopi i doprawiamy ziołami do smaku. W osobnym garnku gotujemy makaron. Po ugotowaniu podajemy na talerzu z pieczarkami, cebulą, serem i ziołami.



Dla ilu osób: 3  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
Czas przygotowywania: 0godz. 30min.  
Cena: cała potrawa: 12 zł PLN    jednej porcji: 4 zł PLN  
Liczba kalorii: