

Makaron z grzybami w kremowym sosie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 3

Czas gotowania: 20 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Makaron ugotować w garnku, według instrukcji na opakowaniu, odcedzić na sitku, przełożyć do garnka, w którym się gotował.
2. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 100 g cebuli i 30 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić warzywa. Czas 5 sekund, prędkość 5.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkę zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia.
4. Do naczynia dodać 40 g masła i 10 g oliwy z oliwek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć warzywa. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, dodać 200 g świeżych podgrzybków pokrojonych w paseczki. Wsypać 5 g soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, wlać 200 g śmietany 30%. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, sos zagotować. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
7. Zdjąć pokrywę, wsypać garść posiekanej natki pietruszki. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, sos ponownie chwilę gotować. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

-
8. Zdjąć pokrywę, sos przelać do garnka z ugotowanym makaronem, wszystko razem wymieszać silikonową łyżką. Makaron nakładać na talerze.