

Makaron jednogarnkowy

data aktualizacji: 2019.11.18 autor: Inne



(fot. Joanna Bartnik)

Składniki:

- 320 g makaronu spaghetti
- 1 cebula
- 4 ząbki czosnku
- 250 g pieczarek
- 250 g groszku (może być mrożony)
- 2 średnie cukinie
- 1 l wody
- 60 g parmezanu
- 200 g śmietany 18%
- świeże oregano
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Czosnek i cebulę obrać. Cebulę posiekać w piórka, czosnek w plasterki. Podsmażyć w dużym garnku na oliwie z oliwek aż zmiękną. Zdjąć z ognia.

Pieczarki pokroić w plasterki lub połówki/ćwiartki. Cukinię pokroić wzdłuż na 4 części, usunąć gniazda nasienne, a następnie pokroić pod kątem w kawałki szerokości 1 cm.

Do garnka z cebulą i czosnkiem włożyć pieczarki, cukinię, groszek i makaron. Zalać całość 1 l gorącej wody z czajnika. Dodać 2 płaskie łyżeczki soli.

Gotować 12-15 minut, czyli ok. 2 minuty dłużej niż podano na opakowaniu makaronu. OD czasu do czasu wymieszać wszystkie składniki.

Po tym czasie makaron powinien być w miarę miękki, a woda powinna odparować. Dodać śmietanę, listki oregano – wg. gustu, podgrzać 2 minuty i wmieszać parmezan. Dodać pieprz do smaku.

Podawać od razu.

Przepis przygotowała Joanna Bartnik dla CODZISW.MENU

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33865-makaron-jednogarnkowy>