




## Makaron zapiekany z grzybami shiitake

 Barbara Mulik

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

Grzyby shiitake - 50 g

Makaron - 200 g

Ser żółty - 30 g

Cebula - szt.

Olej - 3 łyżka

Śmietana 18% - 4 łyżka

Żółtko - 1 szt.

Sól, pieprz -

### Dodatkowe info:

Zamiast grzybów shiitake możemy użyć innych suszonych grzybów, jak i innego makaronu.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Grzyby namoczyć w zimnej wodzie na około 30 minut.

**KROK 2:** Miękkie kapelusze pokroić w cienkie paseczki, wrzucić do rondelka i ugotować w małej ilości wody ( nadmiar wody odparować ).

**KROK 3:** Cebulę pokroić w kostkę i zarumienić na oleju. Podsmażoną cebulę dodajemy do rondelka z grzybami, przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Śmietanę z żółtkiem dokładnie mieszamy w kubeczku i wlewamy do rondelka.

**KROK 4:** Do wrzącej osolonej wody w rondelku wrzucamy makaron Farfalle (semolina) i gotujemy al dente 8 minut. Po ugotowaniu i odlaniu wody łączymy makaron z przygotowanymi grzybami i wkładamy do miski żaroodpornej posypujemy utartym serem żółtym ( GOUDA ) i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na około 7 minut.