



Płaskurka muszla BIO Fabijańscy z grzybami

 Fabijańscy

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

25 min.

4 porcje

Składniki:

Makaron płaskurka muszla BIO Fabijańscy - 1 opakowanie
Pieczarki lub grzyby leśne - 500 g
Cebula - 1 szt.
Masło klarowane - 2 łyżka

suszone grzyby - kilka
świeża natka pietruszki - garść
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone grzyby zalej wrzątkiem. Makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu.

KROK 2: Cebulę posiekaj, obgotowane grzyby pokrój, jeśli masz pieczarki tylko pokrój w plasterki. Na rozgrzanym maśle podsmaż cebulę do zeszklenia, dodaj grzyby, smaź razem około 10 min. Dodaj później suszone grzyby razem z zalewą i duś aż sos się zredukuje. Dopraw solą i pieprzem, udekoruj pietruszką. Proste i szybkie danie o grzybowym aromacie :)