Makaron z kiełbasą i serem

60 min. 4 os.

580 kcal/os. ok. 7.50 zł/os.

Składniki

- kiełbasa śląska - 1/2 kg
- makaron (ulubiony) - 1 opak.
- cebula - 3 szt.
- śmietana 12% - 1 szklanka
- mrożone warzywa mieszanka - 1 opak.
- pomidory krojone - 1 opak.
- ser kanapkowo-sałatkowy typu feta - 200 g
- liść laurowy - 4 szt.
- pieczarki (polecamy Portobello) - 200 g
- masło - 1/2 kostki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Kiełbasę pokrój w plasterki, podsmaż na patelni i dodaj posiekaną cebulę.

Do kiełbasy dodaj masło, liść laurowy, ziele angielskie, krojone pomidory oraz śmietanę. Przypraw solą i pieprzem do smaku.

Makaron ugotuj zgodnie z zaleceniami producenta na opakowaniu. Pieczarki (polecamy Portobello) przekrój wzdłuż i zgrilluj na patelni.

Ugotuj mieszankę warzyw i połącz ją z resztą składników. Wyłóż gotowe danie na talerz i posyp serem kanapkowo-sałatkowym typu feta. Smacznego!