Makarona sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**makarone
- **500 g**šampinjona
- **150 ml**umak okus šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- ulje
- so
- suvi biljni zacin
- voda

Priprema

U šerpi dodati vodu i osoliti ostaviti na šporet da provre, kad provre dodati makaronu, povremeno miješati da se ne zalijepi za šerpu. Kad je kuvana makarona skloniti i iscijediti je od vode. Luk iseci i pržiti na zagrijanom ulju, dodati oprane i iseckane šampinjone sve miješati i dinstati na laganoj tepmeraturi, zaciniti po želji. Kad su šampinjoni mekani, dodati umak od šampinjona, promiješati i koji minut dinstati i skloniti sa šporeta. Na tanjir izvaditi makaronu i dodati šampinjone, dekorisati po želji.

Savet

Možete dodati i pilei file sa šampinjonima. Umak od šampinjona možete kupiti u svim prodavnicama. Možete umesto umaka od šampinjona obinu pavlaku za kuvanje, ali sa umakom je bolji ukus.