



Макаронны с грибным соусом

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net

2 чашки ~ 180 г макарон
400 г грибов
1 чашка ~ 200 мл растительного молока
2 ст.л муки

2 ПОРЦИИ

ВАРИАНТЫ: добавьте зеленый лук.

ИНСТРУКЦИЯ

1. Наполните большую кастрюлю водой и доведите до кипения. Добавьте макароны и уменьшите огонь до среднего.
2. Приправьте по вкусу и варите макароны в течение времени, указанного в инструкции на упаковке. Либо пока они не станут мягкими и перестанут хрустеть. Слейте воду.
3. В кастрюлю или сковороду поместите очищенные и нарезанные грибы. Добавьте 1 стакан воды, приправьте по вкусу и доведите до кипения. Уменьшите огонь, накройте крышкой и варите 20 минут или пока вода не испарится.
4. Молоко смешайте с мукой и добавьте к грибам. Варите, помешивая, в течение 2 минут или пока соус не загустеет.
5. Добавьте к грибам вареные макароны. Перемешайте.
6. Переложите на тарелку и украсьте зеленым луком.

