

Sos pieczarkowy na bazie mascarpone (do makaronu, kasz, ryżu)

Czas przygotowania: 25 minut

Liczba porcji: 4

Składniki

- 400 g pieczarek
- 300 g mięsa mielonego (dowolne)
- 250 g serka mascarpone
- 125 ml śmietany 30%
- 1 średnia cebula
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 2 ząbki czosnku
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej
- pieprz
- sól
- natka pietruszki

Wykonanie

1. Na patelnię wlewamy olej i na jeszcze nierozgrzaną patelnię wrzucamy mięso mielone (dzięki temu nie zbije nam się w grudki).
2. Drobnio siekamy cebulę i czosnek, a następnie dodajemy do mięsa i smażymy.
3. Siekamy pieczarki w plastry i dodajemy do mięsa, cebuli i czosnku. Dodajemy 2 łyżki wody i smażymy 10 minut.
4. Do pieczarek dodajemy śmietanę 30%, a po około 3 minutach serek mascarpone. Dokładnie rozpuszczamy serek.
5. Sos pieczarkowy doprawiamy – gałką, pieprzem i solą.
6. Na samym końcu siekamy natkę pietruszki i wrzucamy 2 łyżki do sosu. Gotujemy jeszcze 1 minutę.
7. Sos pieczarkowy podajemy z makaronem, ryżem lub dowolną kaszą.

Smacznego!

Wskazówki

- Z podanej ilości składników wychodzą 4 porcje, ale to jest tak dobre, że jak nie żal Wam figury, to podzielcie na 3:)