

Maďarské makaróny

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

trocha mouky

trocha másla

300 g vařených makarónů

2 zelené papriky

1 hrst nakrájených čerstvých hub (žampiony)

1 cibule

mletá sladká paprika

50 g tvrdého sýra

sůl

kmín

3 lžíce sladké smetany

Postup

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na tuku, přidáme 0,5 lžičky mleté papriky, kmín, na nudličky nakrájené a semen zbavené papriky. Vše necháme osmažit a pak přidáme na malé kousky nakrájené houby a pod pokličkou vše dusíme. Když jsou houby měkké, zaprášíme je trochou mouky a ještě chvíli podusíme. Přidáme trochu vody, osolíme a do této omáčky vmícháme sladkou smetanu. Zamícháme s vařenými makaróny a na talířích sypeme strouhaným sýrem.