

# Świderki z pieczarkami w zielonym sosie

## Świderki z pieczarkami w zielonym sosie

Kremowe **świderki z pieczarkami w zielonym sosie** to prawdziwa uczta dla podniebienia! Soczyste pieczarki pokrojone w grube plastry, delikatnie przesmażone z aromatyczną cebulką i czosnkiem, tworzą idealną bazę dla aksamitnego sosu. Sekret tej potrawy tkwi w połączeniu świeżego szpinaku z bulionem, mlekiem i Fixem Knorr, które nadają sosowi niepowtarzalny smak i piękny, zielony kolor. Makaron ugotowany *al dente* doskonale komponuje się z kremową konsystencją sosu, tworząc danie, które zachwyci każdego.

### Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni włoskiej w polskim wydaniu. Świetnie sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i na kolację w gronie przyjaciół. Dzięki prostocie przygotowania, jest doskonałą propozycją dla zabieganych osób, które cenią sobie smaczne i pożywne posiłki.

### Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się na szybki obiad w ciągu tygodnia, ale również jako lekka kolacja. Podane z kieliszkiem białego wina może stać się elementem romantycznej kolacji we dwoje. Świderki z pieczarkami to również świetna propozycja na wegetariańskie przyjęcie.

## **Czy wiesz, że?**

Szpinak dodany do sosu nie tylko nadaje mu piękny kolor, ale również wzbogaca potrawę w żelazo, witaminy A i C oraz przeciwutleniacze. Pieczarki są natomiast źródłem białka i witamin z grupy B, co czyni to danie nie tylko smacznym, ale i wartościowym odżywczo.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami makaronu – penne, farfalle czy tagliatelle również świetnie komponują się z tym sosem. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu odrobinę tartego parmezanu lub gorgonzoli. Miłośnicy ostrzejszych smaków mogą wzbogacić danie o szczyptę chili.