

# MAKARON Z CIECIERZYCĄ I PIECZARKAMI

---

Składniki na 2 porcje:

- 100 g suchego makaronu (u mnie kukurydziany z pomidorami)
  - 1 puszka ciecierzycy
  - 2 ogórki kiszzone
  - 8 pieczarek
  - 1 cebula
  - 1 ząbek czosnku
  - 1 łyżka zielonej czubrycy
  - sól i pieprz do smaku
  - koperek do posypania
  - 1 łyżka oleju do smażenia
- 

- makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu, następnie odstawiamy
- cebulę kroimy w piórka, pieczarki w plasterki, czosnek siekamy - podsmażamy te składniki na oleju do zrumienienia
- ogórki kroimy na plasterki, ciecierzycę odcedzamy i płuczemy, następnie dodajemy je na patelnię, doprawiamy i smażymy przez 5 minut
- po tym czasie na patelnię dodajemy makaron, mieszamy i podgrzewamy przez 2-3 minuty
- podajemy posypany posiekany koperką