

Makaron penne z porami w sosie śmietanowym.



ANIOLEK2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne

2 pory

500 ml śmietany 30 %

2 papryki

30 dag pieczarek

20 dag szynki

cebula biała

natka pietruszki

sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć i oczyścić. Pory pokroić w półplasterki, cebulę, paprykę i pieczarki w kostkę. Szynkę też w kostkę. Na maśle podsmażyć cebulę i paprykę, po chwili dodać pory i pieczarki, poddusić. Dołożyć szynkę. Wlać śmietanę, doprawić solą, pieprzem, ostrą papryką. Makaron zagotować. Całość posypać posiekaną pietruszką.