

penne z polędwiczkami

LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	1 opakowanie
polędwica wieprzowa	1 sztuka
śmietana	1 szkl
cukinia	1/2 sztuki
pomidor	20 dag
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
masło	2 łyżki
olej	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebule i cukinie pokrój. czosnek przeciśnij przez praskę pomidorki przekrój na pół a polędwiczki w cienkie paski. na maśle zeszklij cebule i czosnek podsmaż polędwice dodaj cukinie i całość wymieszaj. całość zalej śmietaną dodaj zioła i odrobinę musztardy. na koniec dodaj pomidory, doprowadź do wrzenia i zdejmij sos z ognia. połącz go z gorącym sosem i wymieszaj.