

## Penne z sosem pomidorowo-śmietanowo-serowym



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron penne</b>	1/2 paczki
<b>cebule</b>	4-5 szt
<b>pół szklanki dobrego przecieru pomidorowego</b>	
<b>śmietana 18%</b>	szklanka
<b>czosnek ząbki</b>	4
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	
<b>oregano</b>	
<b>szczypta cukru</b>	
<b>oliwa</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule są podstawą tego sosu. Obieram, kroję na niewielkie kawałki, rozgrzewam olej wrzucam cebule i duszę do zeszklenia się uważając by się nie przypaliła. Następnie podlewam trochę wodą, przykrywam i duszę do miękkości czyli jakieś 5-7 minut, następnie dorzucam pokrojony czosnek białej, suszona bazylia, (jakieś 2 łyżki) trochę oregano i pieprzu, mieszam, dodaję przecier pomidorowy - można użyć świeżych pomidorów ale powinny to być gruntowe mięsiste i pachnące a z takimi to już problem.

Mieszam wszystko by smaki się połączyły.

Aha w międzyczasie gotuje makaron al dente. Odcedzam i czeka sobie na finał.

Wracając do sosu. Odstawiam sos, składam malakser. Wrzucam do niego sos lekko przestygnięty i miksuję na gładką masę (prawie gładką masę - ja lubię te małe grudki nie do końca zmiksowanej cebuli ale ogólnie powinien być jedwabście gładki).. Sos zmienia kolor na jaśniejszy. Sypię ciut cukru i ewentualnie jeszcze ziół jeśli tego sos potrzebuje. I teraz są dwie drogi. Oryginalny przepis mówi o tym że sos przekładamy na patelnię spowrotem, podgrzewamy go, dodajemy śmietanę wymieszaną z serem. Ja natomiast do masy w malakserze wrzucam śmietanę i jeszcze raz to miksuję. Taki sos dopiero przekładam na patelnię, wrzucam ser (trochę zostawiam do posypania na talerzach), podgrzewam, mieszam uważając żeby ser nie przywarł do dna.

Sos jest gotowy. Odcedzone penne zgodnie z zasadą łąduje w sosie, mieszam tak by się pięknie oblepiło tym pomarańczowym cudem. Na talerzach posypuje każdą porcję startym parmezanem (lub innym).

Gotowe:) Nie daję dużych porcji bo danie jest bardzo syte.. uwierzcie mi:)

