

Penne tricolore w sosie grzybowo-serowym



RENIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
kurki	100 g
pieczarki	100 g
oliwa	
śmietana 18 proc	2/3 szklanki
woda	1/3 szklanki
ser pleśniowy niebieski	40 g
pieprz	
Bulion grzybowy	1/4 kostki
makaron penne	200 trójkolorowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Poszatkowaną cebulę i zgnieciony czosnek podsmaż na oliwie.
- KROK 2 Dodaj mieszankę pokrojonych grzybów. Smaż tak długo aż będą miękkie.
- KROK 3 W międzyczasie ugotuj makaron wg przepisu na opakowaniu.
- KROK 4 Śmietanę wymieszaj z wodą i kostką grzybową. Dodaj do grzybów. Zagotuj. Dodaj pokruszony ser pleśniowy. Dopraw pieprzem. Sos powinien być dość gęsty, w razie potrzeby zagęścić mąką.
- KROK 5 Można podawać z posiekaną pietruszką.

