

## Penne z grzybami i parmezanem



### KASIUREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| <b>parmezan starty</b>               | 10 dag      |
| <b>makaron penne</b>                 |             |
| <b>wyciśnięty czosnek</b>            | 3 ząbki     |
| <b>masło</b>                         | do smażenia |
| <b>grzyby</b>                        | 20 dag      |
| <b>Papryka słodka mielona Prymat</b> | szczypta    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby pokroić wzdłuż rurki wsypać na rozgrzaną patelnię z masłem dodać odrobinę papryki sypkiej i dusić. Ugotowany i odcedzony makaron wsypać do grzybów i chwilę razem poddusić. Następnie dodać starty parmezan i również chwilę poddusić. Na wierzch posypać wyciśniętym czosnkiem i natką pietruszki.