

## Penne z sosem serowo pieczarkowym



### WEDITH1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>makaronu penne</b>                 | 400 g        |
| <b>pieczarek</b>                      | 300 g        |
| <b>cebula</b>                         | 1            |
| <b>serki topione kremowe</b>          | 2            |
| <b>śmietanki 12 %</b>                 | 300 ml       |
| <b>masła</b>                          | 1/4 kostki   |
| <b>sól, pieprz, czosnek w proszku</b> | do smaku     |
| <b>pół papryki czerwonej</b>          | do dekoracji |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu. Pieczarki kroimy w plastry, cebulę w drobną kosteczkę, smażymy na maśle, przyprawiamy solą, pieprzem, czosnkiem. Dodajemy kawałkami ser topiony, mieszamy po 2 minutach, ser zacznie się topić. Zalewamy śmietanką, mieszamy do czasu uzyskania gładkiej konsystencji. Do garnka z ugotowanym makaronem dodajemy sos, mieszamy, podajemy dekorując pokrojoną w kosteczkę papryką. Smacznego !!!