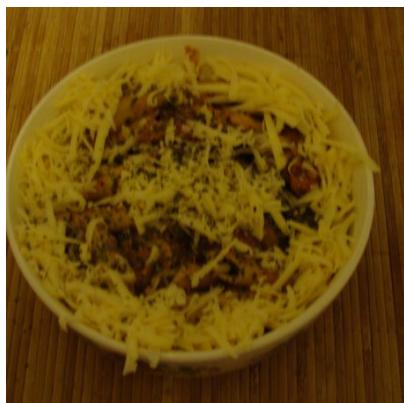


PENNE Z CUKINIĄ W SOSIE POMIDOROWO-ŚMIETANOWYM



STEFANO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinie małe	1 SZT.
pomidory bez skóry	2 PUSZKA
dymki ze szczypiorkiem	1 PĘCZEK
czosnek	2 ZĄBKI
masło	1 ŁYŻKA
Bazylią suszona Prymat	2 ŁYŻKI
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 ŁYŻECZKA
makaron penne	200 GRAM
sól	1 SZCZYPTA
śmietana 12-procentowa	200 ML
Pieprz czarny mielony Prymat	1 SZCZYPTA
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 ŁYŻECZKA
ser żółty	100 (tarty)

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

MASŁO WYMIESZAĆ Z ZIOŁAMI PROWANSALSKIMI CZĘŚCIĄ BAZYLI I CZOSNKIEM, ROZGRZAĆ NA PATELNI/WOKU W MIĘDZY CZASIE POKROIĆ CUKINIĘ W KOSTKĘ I WRZUCIĆ NA PATALNIĘ, NIECH SIĘ CHWILE PODUSI SAMA POD PRZYKRYCIEM LEKKO PRZYPRAWIONA CURRY. PODCZAS GDY CUKINIA BEDZIE SOBIE PULKAĆ POSIEKAJMY DYMKE WRAZ ZE SZCZYPORKIEM I DODAJMY DO CUKINI NIE SIE RAZEM LEKKO PODSMAŻĄ. JAK CEBULKA SIĘ ZESZKLI DODAJEMY POMIDORY GDY JUŻ WSZYSTKO ŁADNIE SIĘ PRZEGRYZIE DOLEWAMY ŚMIETANĘ MIESZAJĄC DO UZYSKANIA JEDNOLITEGO BŁADOCZERWONEGO KOLORU, DOPRAWIĆ DO SMAKU. DODAJEMY UGOTOWANY MAKARON, NA KONIEC WSZYSTKO POSYPUJEMY STARTYM SEREM I BAZYLIĄ.

