

Penne z pieczarkami, fasolką szparagową i suszonymi pomidorami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

makaron penne	300 gramów
oliwa z suszonych pomidorów	3-4 łyżki
czosnek	4 ząbki
cebula czerwona	2 sztuki
cebula biała	1 sztuka
pieczarki	500 gramów
fasolka szparagowa	300 gramów
pomidory suszone Smak	10-12 sztuk
bazylia świeża	2 garście (listków)
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Makaron ugotuj w posolonej wodzie według instrukcji na opakowaniu.
2. W woku lub dużej patelni rozgrzej oliwę i podsmaż cebulę (białą i czerwoną) pokrojoną w plasterki. Jak cebula lekko się zeszkli, dodaj czosnek przeciśnięty przez praskę oraz pieczarki pokrojone w plasterki. Smaż ok. 10-15 minut, często mieszając, żeby grzyby się nie przypaliły.
3. Fasolkę szparagową zblanszuj i odcedź. Suszone pomidory pokrój w paseczki. Fasolkę i pomidory dodaj do grzybów i dobrze wymieszaj. Smaż przez kilka minut.
4. Na koniec dodaj ugotowany, gorący, odsączony makaron i posiekane listki bazylii.
5. Duś całość ok. 3 minut, dopraw do smaku solą i pieprzem i podajemy.

