

Makaron penne z sosem serowo-cukiniowym



Autor: **Mole3**

Przepisów: **108** Ocena: **2543**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Makaron rurki (penne) pełnoziarnisty, 1 op.
- cukinia, 1 średnia
- Szyńka lub kiełbasa szynkowa w kawałku, 20 dkg
- ser camembert, 1 szt.
- Serki topione - trójkąciki, 3 szt.
- Ser topiono chester, 3 plasterki
- Pietruszka - natka, czubata łyżka
- oliwa z oliwek, 2 łyżki
- sól, pieprz, maggi

Sposób przygotowania:

- 1 Wędlinę (właściwie może być zamiast szynki i kiełbasa) pokroić w małą kostkę i podsmażyć kilka minut na rozgrzanej oliwie. Wyjąć z tłuszczu do średniego garnka.
- 2 Cukinię umyć, obrać, jeśli ma nasionka - usunąć je, miąższ pokroić w niewielką kostkę. Podsmażyć na tłuszczu ze smażenia wędliny. Podlać wodą i udusić - powinna być delikatnie chrupka, nie może się rozgotować. Cukinię dodać do garnka z wędliną. Nie wylewać sosu, który się wytworzył!
- 3 Do sosu po wędlinie i cukinii dodać serki - pleśniowy pokroić uprzednio na mniejsze kawałki. Trzymać na małym ogniu aż się wszystkie roztopią.
- 4 Powstały sos przelać do garnka z cukinią i wędliną, doprawić i chwilę razem podduścić. Na koniec dodać posiekaną drobno natkę pietruszki.
- 5 Podawać z ugotowanym makaronem.
- 6 W ramach wariacji można oczywiście zmieniać warzywa, np. na paprykę, dodać cebulę itd. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: