

Penne z boczkiem i brokułami



Autor: **kasiagie**

Przepisów: **70** Ocena: **1726**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Makaron penne 1 paczka
- Boczek gotowany 7 grubych plastrów
- Brokuły
- śmietana 18 % do zup i sosów 250 ml
- Ser żółty 10 dag
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuły gotujemy do miękkości, odcedzamy i zostawiamy.

Makaron ugotować al dente.

Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć na patelni. Dodać ugotowane brokuły, trochę startego sera żółtego oraz śmietanę i przyprawić (nie żałować ani soli ani pieprzu bo nie czuć tego bardzo). Całość dusić około 3-5 minut na wolnym ogniu. Makaron połączyć sosem, posypać resztą startego sera i BON APETIT! :)

Twoje notatki do przepisu: