

# Penne z brokulami i platkami migdalow

Autor: **diavlo**

Przepisów: 9 Ocena: 20



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- pieprz świeżo mielony, do smaku
- penne, ok 0,3 kg
- brokuł, 1
- plátky migdałow, 1 garść
- masło prawdziwe, 3 łyżki
- sól, do smaku
- oliwa z oliwek, 2 łyżki
- cukier, 1 łyżka
- ser żółty Radamer tarty, dobra garść

## Sposób przygotowania:

- 1 Wstawiamy 2 garnki jeden na makaron drugi na brokuly ,na makaron wode solimy i dodajemy oliwe,na brokuly solimy i dodajemy cukier
- 2 Woda nam sie zagotowala wiec do garnka na brokuly oczywiscie wrzucamy rozyczki brokuł (już umyte i pokrojone) i gotujemy do miękkości ok.7 min.
- 3 W drugi makaron i gotujemy al"'''''' dente
- 4 Na patelni masło (1 łyżka) na wolnym ogniu dodajemy plátky migdałow i lekko przazymy,dodajemy brokuly razem dusic ok.2 min,dodajemy makaron i reszte masła,razem musi pochodzic ok 2 min na patelni (MAKARONU NIE PRZELEWAC ZIMNA WODA TYLKO BEZ POSREDNIO PO ODCEDZENIU NA PATELNIE)dodac ser przemieszac doprawic pieprzem Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: