

Penne z grzybami w śmietanie

Autor: **Futka**Przepisów: **994** Ocena: **27539**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- około 500 g grzybów
- 1 cebula biała
- 200 g śmietany
- plaster masła
- sól i pieprz
- + makaron penne

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby oczyszczamy, kroimy na mniejsze kawałki i przelewamy wrzątkiem. Cebulę kroimy w kostkę, szklimy ją na maśle, a następnie dodajemy sparzone grzyby i dusimy je na wolnym ogniu około 25 minut. Na koniec dodajemy śmietanę, zagotowujemy i doprawiamy solą oraz świeżo zmielonym pieprzem. Powstały sos mieszamy z ugotowanym al dente penne i gotowe!

Życzę smacznego! :D

Twoje notatki do przepisu: