

Penne z ikrą w sosie śmietanowym



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **326** Ocena: **6197**

1-2 os. 15 min łatwe tanie

Składniki:

- makaron penne 100g osoba- proporcje podane na 2 osoby
- ikra ze słoiczka- 3 łyżki- może być dowolna
- Cykoria
- Oliwki czarne garść
- Cebula
- czosnek 2 ząbki
- Chili świeże lub marynowane
- śmietana 18 % mały kubeczek
- ser żółty 10 dag
- Natka pietruszki garść
- oliwa do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pokroiłam wszystkie składniki jak na załączonym zdjęciu :)
Papryczkę też na paseczki, a czosnek rozgniotłam i pokroiłam.

Na oliwie na małym ogniu powoli zeszkliłam cebulę. Potem podkręciłam ogień i wrzuciłam cykorię i czosnek. Potem zdjęłam patelnię z ognia i poczekałam aż lekko ostygnie.

Dodałam śmietanę i starty ser i zaczęłam je powoli rozgrzewać i rozmieszywać. Dodałam chili, i oliwki, posmażyłam chwile aby smaki przeszły do sosu.

W międzyczasie ugotowałam makaron według przepisu na opakowaniu.

- 2 Pod patelnią wyłączyłam ogień i dodałam ikrę i pokrojona natkę pietruszki.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: