

# Penne z owocami morza



Autor: megi\_mg

Przepisów: 14 Ocena: 72



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 400 gramów mrożonych owoców morza
- 3 łyżki krojonych pomidorów z puszki
- 150 ml kremówki 30%
- 3 ząbki czosnku
- 0,5 papryczki chili
- 2 łyżki soku z limonki
- garść natki pietruszki
- 250 gramów makaronu penne
- sól, pieprz
- 2 łyżki oliwy

## Sposób przygotowania:

- 1 Owoce morza rozmrozić, przepłukać zimną wodą, osuszyć na ręczniku papierowym. Na głębokiej patelni na dwóch łyżkach oliwy lekko podsmażyć starty czosnek i drobno posiekaną papryczkę. Następnie dodać mieszankę owoców morza i smażyć na dużym ogniu około 5-7 minut. W międzyczasie ugotować makaron według przepisu na opakowaniu.



- 2 Do podsmażonej mieszanki dodajemy pomidory, jeszcze chwilę smażyjemy, dolewamy śmietankę, doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem, solą morską, sokiem z limonki, wsypujemy garść natki pietruszki i zagotowujemy. Na talerz nakładamy makaron i na wierzch sos z mieszanką morską. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: