

Penne z rzodkiewką



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2307** Ocena: **51231**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 300 g makaronu penne
- 1 pęczek rzodkiewki
- 1 łyżka masła
- 150-200 ml słodkiej śmietany
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy wg przepisu zawartego na opakowaniu.

Rzodkiewki myjemy, kroimy w kostkę.

W rondlu rozpuszczamy masło, wrzucamy rzodkiewki i dusimy pod przykryciem (na wolnym ogniu) ok. 10 min. Następnie dodajemy śmietanę, dokładnie rozprowadzamy, dusimy kilka minut, do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Do sosu wrzucamy makaron, dokładnie łączymy, podajemy z posiekaną natką.

Twoje notatki do przepisu: