

# Makaron penne z sosem serowym, brokułem i cukinią



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **966** Ocena: **18570**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 400 g makaronu penne
- 1 średni brokuł
- 1 cukinia
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 200 ml śmietany 12 %
- 100 g sera pleśniowgo lazur
- pół łyżeczki startej gałki muskatołowej
- sól
- biały pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Brokuł opłukałem, podzieliłem na małe różyczki, odciąłem twarde łodygi. Cukinię pokroiłem na półplasterki. Warzywa blanszowałem ok. 4 minuty. Na głębokiej patelni rozgrzałem oliwę, dodałem przeciśnięty przez praskę czosnek i podsmażyłem go 2 minuty. Zmniejszyłem ogień, wlałem śmietanę, wrzuciłem pokruszone kawałki sera, zagotowałem cały czas mieszając, aż ser się rozpuścił. Doprawiłem sos gałką muskatołową, solą i białym pieprzem. Dodałem odcedzone warzywa i ugotowany makaron.



Twoje notatki do przepisu: