

Penne w sosie pieczarkowym

Autor: **Basia2109**Przepisów: **12** Ocena: **272**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g pieczarek
- 1 marchewka
- 2 łyżki śmietany
- 1 łyżka mąki
- Sól
- Pieprz
- Pieprz ziołowy
- Olej roślinny
- makaron penne

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki umyć, pokroić w plastry, smażyć na niewielkiej ilości oleju. Następnie dusić do miękkości. Marchew zetrzeć na tarce o dużych oczkach i również dusić z pieczarkami. Przyprawić według uznania. Śmietanę wymieszać z mąką wlać trochę płynu z pieczarek, zachartować i wlać do sosu. Makaron ugotować w osolonej wodzie. Wyłożyć na talerz polać sosem posypać natką pietruszki.

SMACZNEGO:)

Twoje notatki do przepisu: