



przepisy.pl

Makaron penne z karczochami



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 150 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 180 mililitrów
- starty ser (najlepiej parmezan) - 100 gramów
- mała cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- karczochy w zalewie - 200 gramów
- cytryna - 0.5 sztuk
- woda - 100 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Na patelni rozgrzej trochę oleju ze słoika z karczochami. Resztę oleju odlej do jakiegoś naczynia, przyda się innym razem. Na gorącym oleju zeszklij plastry cebulki. Dodaj przecięte na ćwiartki karczochy.
3. Fix Knorr wymieszaj ze śmietaną i 100 ml zimnej wody. Wlej na patelnię i chwilę gotuj wszystko razem, aż sos zacznie gęstnieć. Sos dopraw sokiem z cytryny.
4. Dodaj makaron i natkę pietruszki. Całość dokładnie wymieszaj. Makaron podawaj posypany serem. Danie możesz wzbogacić, dodając pierś z kurczaka. Pierś należy smażyć na patelni razem z karczochami. Twój makaron będzie bardziej treściwy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl