



przepisy.pl

Makaron penne z kielbasą pepperoni

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kielbasa pepperoni plastry - 200 gramów
- makaron penne - 400 gramów
- pieczarki - 100 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- Sos pieczarkowy Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- śmietana 30% - 300 mililitrów
- wino białe - 10 mililitrów
- olej do smażenia
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj według uznania lub al dente.
2. Pieczarki umyj i pokrój na 4 części, większe na 6, cebulę i czosnek obierz i drobno posiekaj,
3. Kielbasę pepperoni pokrój w paski, podsmaż na patelni razem z cebulą i czosnkiem, dodaj pieczarki i smaż 5 min, podlej winem.
4. Gdy wino odparuje dodaj śmietanę i Sos Knorr. Gotuj 3 min, dodaj makaron i dopraw do smaku solą i pieprzem. Gotuj do zagrzania się makaronu. Podawaj posypane posiekana natką pietruszki.

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