



# Penne z brokułami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron penne - 350 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone - 300 gramów
- brokuł - 0.5 sztuk
- pieczarki - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- starty ser - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- świeże zioła do dekoracji

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w lekko osolonej wodzie i odcedź. Brokuły podziel na niewielkie różyczki i ugotuj.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż pokrojoną w kostkę cebulę oraz pieczarki pokrojone w plastry, dodaj mięso i smaż do momentu odparowania wody.
3. Fix wymieszaj ze szklanką zimnej wody i wlej na patelnię z mięsem. Całość doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj jeszcze kilka minut.
4. Pod koniec dodaj ugotowany makaron i brokuły. Wszystko razem wymieszaj i zagotuj. Gotowe danie wyłóż na talerze, posyp serem i udekoruj listkami ziół. Tip: Jeśli lubisz ostre potrawy, możesz dodać do sosy posiekane chilli.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)