



przepisy.pl

Penne z cukinią i papryką



Składniki:

- makaron, np. penne - 300 gramów
- papryka czerwona pokrojona w kostkę - 2 sztuki
- pęczek posiekanego szczypiorku - 1 pęczek
- cukinia - 300 gramów
- starty parmezan - 100 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- Sos serowy Knorr** - 1 sztuka

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Penne ugotowałam osobno w lekko osolonej wodzie precedziłam włożyłam do naczynia . Paprykę czerwona pokroiłam drobno w kosteczkę smażyłam na smalcu domowym .
2. dodałam pęczek szczypiorku mieszałam razem doprawiłam przyprawą w Mini kostkach Czosnek Knorr i pieprzem . Startłam cukinie na tarce a średnich oczkach i smażyłam razem. Rozrobiłam sos serowy Knorr i dodałam go do cukinii i papryki dusiłam przez chwile razem.
3. Penne ugotowałam w lekko osolonej wodzie z łyżeczką masła odcedziłam włożyłam do naczynia i zalałam sosem z warzywami . Wyszło pyszne danie.

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