



przepisy.pl

## Penne z fix spaghetti Napoli



### Składniki:

- makaron penne - 300 gramów
- Szyńka bez kości - 400 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- bazylia - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- starty parmezan - 2 łyżki

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



45 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonym wrzątku z odrobina oliwy z oliwek. Odcedź.
2. Zawartość opakowania Fix Knorr wymieszaj z 300 ml wody i zagotuj.
3. Cebulę oraz szynkę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na patelni. Całość zalej przygotowanym sosem Knorr, dodaj porwane listki bazylii i gotuj kilka minut.
4. Ugotowany makaron przełóż na patelnię i wymieszaj z gorącym sosem. Gotowe danie posyp startym serem i udekoruj listkami bazylii.

---

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)