



przepisy.pl

Penne z owocami morza



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- penne - 300 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- mieszanka owoców morza - 150 gramów
- woda - 150 mililitrów
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- natka pietruszki - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonym wrzątku z dodatkiem oliwy. Następnie odcedź.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż posiekany czosnek, dodaj owoce morza i smaż 2 minuty.
3. Fix rozmieszaj ze 150 ml wody oraz śmietaną. Wlej na patelnię z owocami morza. Całość zagotuj i dopraw do smaku. Podgrzewaj jeszcze 2 minuty.
4. Gorący makaron nałóż do półmiska. Na wierzchu rozłóż owoce morza, następnie polej je pozostałym sosem.

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