



przepisy.pl

## Penne z sosem grzybowo-serowym



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- makaron penne - 50 dekagramów
- grzyby - 0.5 kilogramów
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 100 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- ser typu blue - 100 gramów
- oliwa - 4 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Makaron gotujemy al dente zgodnie z przepisem na opakowaniu.
2. Cebulę obieramy, kroimy w drobnutka kosteczkę i szklimy na oliwie.
3. Grzyby oczyszczamy, ścieramy na tarce i dodajemy do cebuli. Dusimy ok 30 min.
4. Dodajemy śmietanę i rozkruszony ser z niebieską pleśnią, pieprz, sól oraz rozkruszoną kostkę czosnkową. Mieszamy, chwilę jeszcze dusimy. Makaron łączymy z sosem grzybowym.

---

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)