



przepisy.pl

## Penne ze szpinakiem i pieczarkami



 15 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- makaron penne - 150 gramów
- małe pieczarki - 200 gramów
- sos sojowy ciemny - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 szczypta
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 opakowanie

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

### Sposób przygotowania:

1. We wrzącej wodzie rozpuścić bulionetkę Knorr, wrzucić makaron i gotować ok. 8 minut- makaron ma być al dente. Odcedzić, trzymać pod przykryciem.
2. Na patelni zeszklić posiekaną drobno cebulkę, dodać szpinak i dusić pod przykryciem aż się rozmrozi. Na osobną patelnię wrzucić pokrojone w ćwiartki pieczarki, podlać sosem sojowym i chwilę przesmażyć na dużym ogniu. Przełożyć na patelnię ze szpinakiem. Doprawić pieprzem oraz czosnkiem i smażoną cebulką w mini kostkach Knorr.
3. Makaron przełożyć na patelnię i wymieszać z gorącym szpinakiem i pieczarkami.

---

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)