

Penne z sosem



Obiad na szybko i smacznie.



Wstawiamy wodę na penne i gotujemy według przepisu na opakowaniu. W tym samym czasie nagrzewamy 2 patelnie. Na jednej podsmażamy na oleju mięso do zrumienienia. Na drugiej rozpuszczamy masło, podsmażamy pieczarki pokrojone w plasterki. Kiedy pieczarki puszczą sok dodajemy startą marchewkę i cebulę pokrojoną w kostkę.

Smażymy do odparowania. Do mięsa przekładamy warzywa, zalewamy wodą by pokryła skądniki nieco nad ich poziom i dusimy około 10-15 minut. Patelnie zestawiamy z gazu, zsuwamy skądniki tak by w środku pojawił się sos. Młok rozprowadzamy w małej ilości wody, wlewamy na dno patelni, dodajemy 2 łyżki śmietany. Mieszamy całość i stawiamy ponownie na gaz celem zredukowania sosu.

Na gorący makaron nakładamy sos. Posypujemy wg uznania serem i koperkiem.