

Smetanové penne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Penne 500 g
- Máslo 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Hub 250 g
- Smetana 40% 300 ml
- Čerstvá petrželka 1 hrst
- Brokolice 125 g
- Sýr výrazné chuti 100 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Vejce 1 ks
- Šťáva z citronu 1.2 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme na skus. Česnek osmahneme na másle, přidáme houby a smažíme do ztmavnutí. Vmícháme smetanu, rozdrobený sýr, předvařenou brokolici a petržel. Osolíme, opepříme a vaříme, dokud omáčka nezhoustne.

Scedíme těstoviny, vmícháme do omáčky s rozšlehaným vejcem a dochutíme muškátovým oříškem a

citronovou šťávou.