Penne z mięsem i grzybami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- makaron penne - 20 dag
- mięso z królika - 30 dag
- średnia cebula - 1 szt.
- grzyby suszone - 5 dag
- olej - 3 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- szczypiorek siekany - 1 łyżka
- sól, pieprz - do smaku
- smalec - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby umyć, zamoczyć na kilka godzin, następnie ugotować. Mięso pokroić w drobną kostkę, zrumienić na oleju, przełożyć do rondla, wlać odrobinę wody i dusić do miękkości, dodając posiekaną i zrumienioną cebulę na pozostałym oleju po smażeniu mięsa. Ugotowane grzyby wyjąć z wywaru, drobno pokroić, połączyć z mięsem. Na patelni rozgrzać smalec, dodać mąkę i zrobić rumianą zasmażkę, połączyć z mięsem, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie, odcedzić, wyłożyć na talerze, oblać sosem, podawać.