



Penne z duszonymi warzywami oraz wędliną

 MamaNaMedal


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Makaron brązowy penne - 1
szklanka
Cukinia - do smaku

Papryka czerwona - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron penne ugotowałam al dente wg instrukcji podanej na opakowaniu.

Cukinie umyłam skroiłam na grube plastry.

KROK 2: Na patelnię z niewielkiej ilości tłuszczem przełożyłam cukinię, dodałam pieprz

KROK 3: Cukinię podlałam nieznacznie wodą i zaczęłam dusić. Gdzieś po 10 minutach dodałam plastry pokrojonej papryki.

Etap końcowy

Na talerz wyłożyłam makaron penne z duszonymi warzywami plus ozdobiłam do smaku plasterkami wędliny.