




Penne z mięsem, pieczarkami i sosem

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mięso z łopatki wieprzowej -
300-400 g
cebula - 1 szt.
pieczarki - 200-250 g
koncentrat pomidorowy - 3 łyżka
czosnek - 2 ząbek
kostka rosółowa - 1 szt.
ketchup (domowy) - 3 łyżka

zioła prowansalskie - 0,5 łyżeczka
oregano suszone - 0,5 łyżeczka
masło lub olej - 2 łyżka
cukier, sól, pieprz - - do smaku
makaron penne - 200 g
olej lub oliwa - 2 łyżka
ser żółty starty - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć i zmielić w maszynce.
W woku rozgrzać oliwę, włożyć mielone mięso,
oproszyć pieprzem, smażyć około 15 minut.

KROK 2: Na patelni na rozgrzanym maśle
podsmżyć drobno posiekaną cebulę, czosnek
i pieczarki.

KROK 3: Połączyć z mięsem, dodać koncentrat
pomidorowy, zioła prowansalskie, oregano
i ketchup, wymieszać.

KROK 4: W szklance gorącej wody rozpuścić
kostkę bulionową dodać do mięsa, dusić pod
przykryciem około 8-10 minut. Zdjąć pokrywę,
gotować do odparowania płynu. Przyprawić do
smaku cukrem, solą i pieprzem. Makaron
ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, wyłożyć
na talerze, włożyć porcję farszu, posypać
startym żółtym serem, podawać.