Penne sa sosom od šampinjona



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crvenog luka
- **500 g**šampinjona
- **500vg**pavlake za kuvanje
- **200 g**parizera
- **100 g**masnijeg kackavalja
- maslinovo ulje
- so
- **500 g**testenine

Priprema

U maslinovom ulju izdinstati sitno iseckan crveni luk. Kada postane karamel boje, dodati pecurke i sacekati da ispuste vodu. Kada voda ispari, dodati parizer da se malo isprži. Nakon nekoliko minuta dodavati po malo pavlake za kuvanje. Kada se pavlaka zgusne, dodati malo kackavalja najviše do 100 g, da bi se još više steglo.

U isto vreme staviti testeninu da se kuva. Kad se skuva, isceditи, politi sosom i poslužiti.

Savet

Ako stavljate kakavalj u listiima iseckajte najviše 2 listia, jer je on dosta masniji i samim tim se mnogo sos zgusne. Umesto testenine možete isprziti pilee belo meso.