

Penne gombás szósszal recept

Elkészítési idő: 30-60 perc Adag: 4 főre

Hozzávalók

2 db cukkini
200 g sampinyongomba
1/2 liter csirkehúsleves
3 evőkanál vaj
1 evőkanál finomliszt
100 ml tejszín
2 evőkanál apróra vágott petrezselyem
1 csipet őrölt fekete bors
1 csipet só
40 dkg tészta

Elkészítés

1 Egy serpenyőben forrósítsuk fel a vaját, és 2 percig pároljuk benne a kb. 3 cm hosszú gyufaszál vékony csíkokra szelt cukkinit. Adjuk hozzá a negyedekre vágott gombát, majd pároljuk puhára. Szórjuk meg 1 evőkanálnyi liszttel és alaposan keverjük el. Adjuk a zöldségekhez a tejszínt, a húsalaplevet és a petrezselymet, majd bőven borsozzuk meg. Állandó keverés közepette főzzük fel, sózzuk meg, és már tálalhatjuk is a tészta mellé.

