

Penne s gljivama i slaninom



 Simple

1. Zagrijte vodu za kuhanje tjestenine i tjesteninu pripremite prema uputama na pakiranju.
2. Nasjeckajte bijeli dio poriluka te ga propirajte na maslinovom ulju na srednje jakoj vatri. Zatim dodajte šampinjone nasjeckane na listiće i zajedno prodinstajte. Nakon što gljive ispuste vodu, dodajte vrhnje za kuhanje i začinite solju i paprom.
3. Sitno nasjeckajte slaninu i prepržite je u odvojenoj tavi. Skuhanu tjesteninu procijedite te dodajte umak i slaninu.
4. Po želji posipajte parmezanom. Dobar tek!

Foto: [Serious Eats](#)