

Kremowe penne z szynką i szparagami

Kremowe penne z szynką i szparagami – szybki obiad pełen smaku

Kremowe penne z szynką i szparagami to prawdziwa uczta dla podniebienia! Ten prosty przepis łączy w sobie **sprężysty makaron**, **delikatne szparagi** i **soczystą szynkę**, wszystko otulone w *aksamitnym sosie carbonara*. Danie zachwyca harmonią smaków – kremowa baza sosu idealnie komponuje się z chrupiącymi szparagami i aromatyczną szynką.

Dla kogo?

Danie sprawdzi się zarówno dla **zapracowanych rodziców** szukających szybkiego obiadu dla rodziny, jak i dla osób początkujących w kuchni. Przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut, a efekt końcowy zachwyci nawet wybrednych smakoszy. To także świetna propozycja dla miłośników włoskiej kuchni, którzy cenią sobie proste, ale wyraziste połączenia smakowe.

Na jaką okazję?

Kremowe penne doskonale sprawdzi się jako *codzienny obiad*, ale może też być gwiazdą nieformalnej kolacji z przyjaciółmi. To idealne danie na dni, gdy mamy mało czasu, a chcemy zjeść coś naprawdę smacznego i sycącego. Świetnie komponuje się z lampką białego wina i prostą sałatką.

Czy wiesz, że...

Szparagi to nie tylko smaczny dodatek, ale także źródło wielu cennych składników odżywczych. Zawierają witaminy A, C, E i K

oraz kwas foliowy. Białe szparagi mają łagodniejszy smak niż zielone i wymagają dłuższego gotowania. Warto pamiętać, że szparagi najlepiej smakują wiosną, kiedy są najbardziej soczyste i aromatyczne.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami makaronu – świderki czy kokardki będą równie smaczne jak penne. Zamiast szynki spróbuj użyć **wędzonego boczku** lub **grilowanego kurczaka**. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj suszone pomidory lub oliwki. Jeśli lubisz ostre akcenty, odrobina chili nada daniu pikantnego charakteru.