

# Penne Arabiata (Arrabiatta)



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**1851** kalorií , **15 g** cukrů , **5 g** tuků , **63 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/penne-arabiata-arrabiatta>

## Příprava

Těstoviny uvaříme obvyklým způsobem dle návodu. Na rozpálený olej vložíme česnek nasekaný najemno, orestujeme, přidáme na osminky nakrájená rajčata, pórek a feferonky. Vše zalijeme rajským protlakem, ochutíme solí, pepřem a bazalkou. Chvilku povaříme, než se protlak mírně vydusí. Omáčkou přelíváme uvařené těstoviny.

## Ingredience

- 1/2 kg těstovin typu penne
- 4 stroužky česneku
- 1 lžíce olivového oleje
- 3 střední rajčata
- 1 střední pórek
- 2 feferonky
- 150 ml rajčatového protlaku
- 1 lžička soli
- špetka pepře
- špetka bazalky

## Kategorie

Obyčejný den, Arabská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

