

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. Chvilí 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

