

Těstoviny s kapustou a ančovičkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Penne 250 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Červená chilli paprička 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sardelové filety 4 ks
- Mladé kapusty 200 g
- Citronová šťáva 1.2 ks
- Parmazán 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Uvařte těstoviny podle návodu na obalu. Zatímco se vaří, osmahněte v pánvi na polovině oleje chilli, česnek a sardelky (asi minutu). Přidejte kapustu a zvolna ji opékejte pár minut, aby zůstala křupavá.

2 Slijte těstoviny a pár lžic vody zachyťte. Obojí přidejte ke kapustě. Vmíchejte zbylý olej, citron a strouhaný parmezán. Podávejte ozdobené hoblinami parmezánu.