

Penne s kuřetem a zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olej 2 lžíce
- Cibule 1.2 ks
- Kuřecí prsa 200 g
- Žluté papriky 100 g
- Lilek 100 g
- Bílé víno 50 ml
- Rajčata 2 ks
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Těstoviny penne 320 g
- Tymián 2 špetka
- Parmazán 40 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na 2 lžících oleje opékejte 1/2 cibule nadrobno, přidejte 200 g kuřecích prsou na nudličky a osolených a míchejte 4 minuty. Přisypte 100 g žluté papriky a 100 g lilku na kostičky a opékejte další 3 minuty. Zalijte 50 ml bílého vína; až se odpaří, přidejte 2 nakrájená rajčata bez slupky, sůl a pepř a vařte 4 minuty. Smíchejte s penne rigate. Zdobte tymiánem a parmazánem.