

Penne ricce s bylinkovým pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Olej 1 lžíce
- Šalotka 1 ks
- Listy římského salátu 6 ks
- Hladkolistá petrželka 2 hrst
- Parmazán 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Smetana 3 lžíce
- Čerstvý tymián 1 lžička
- Rozmarýn 2 lžička
- Těstoviny penne 320 g
- Sůl 4 špetka
- Olej 1 lžíce
- Šalotka 1 ks
- Listy římského salátu 6 ks
- Hladkolistá petrželka 2 hrst
- Parmazán 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Smetana 3 lžíce
- Čerstvý tymián 1 lžička
- Rozmarýn 2 lžička
- Těstoviny penne 320 g
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1 Na lžíci oleje zpěňte šalotku na měsíčky, přidejte 6 listů římského salátu na nudličky a míchejte ještě minutu. Rozmixujte 2 hrsti hladkolisté petrželky se 2 lžícemi strouhaného parmazánu, 1-2 lžícemi panenského olivového oleje, 3 lžícemi smetany a osolte.

2 Vmíchejte lžíci čerstvého tymiánu a 2 lžičky rozmarýnu nasekaného nadrobno. Scezené penne ricce smíchejte nejdříve se šalotkovou směsí a pak s bylinkovým pestem a troškou vroucí vody z těstovin