

# Ostré penne quadrate

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Žlutá paprika 2 ks
- Červená paprika 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Pórek 1 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Rajče 1 ks
- Čerstvá majoránka 1 špetka
- Těstoviny penne quadrate 320 g
- parmazán 40 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1 V troubě dohněda pečte 2 žluté, 1 zelenou a 1 červenou papriku. Dejte na 10 minut do plastového sáčku, pak oloupejte a nakrájejte na nudličky. V 80 ml zeleninového vývaru se 2 lžícemi oleje vařte 5 minut pórek na plátky, nasekaný česnek a drcenou chilli papričku.

2 Pak přidejte nasekané rajče, papriky a lžící čerstvé majoránky či oregana. Osolte a vařte dalších 6 minut. Promíchejte s penne uvařenými al dente. Podávejte s parmazánem.