

Pikantní penne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny penne 500 g
- Dužina rajčat 500 g
- Černé olivy 100 g
- Česnek 3 stroužek
- Petrželka 1 hrst
- Mletá paprika 3 špetka
- Bílé suché víno dle chuti 0.5 hrnek
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl dle chuti 5 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dužinu rajčat ochucenou špetkou soli a olejem nechte asi 20 minut povařit, až vznikne hustá omáčka. Mezitím přiveďte k varu vodu na těstoviny, osolte a penne v ní uvařte. (jak jinak než al dente). Na 5 lžících oleje orestujte hrst pokrájené petrželky a 4 celé stroužky česneku. Zalijte trochou bílého vína, přidejte připravenou rajčatovou omáčku, mletou papriku, olivy a slité těstoviny al dente. Na větším ohni ještě chvíli promíchejte a ihned podávejte.