

Penne s klobáskou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny penne 1 balíček
- rajčata 4 ks
- koření provensálské 1 lžička
- vejce 2 ks
- voda 1 hrnek
- dunajské klobásky 1.5 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- sýr strouhaný 50 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu.

Rajčata nakrájíme na co nejmenší kousky a dáme je do misky. Přidáme vejce, vodu a lžičku provensálského koření. Vše smícháme.

Klobásku nakrájíme na kolečka a ta ještě rozkrojíme na půlměsíčky.

Uvařené penne nasypeme do zapékací misky. Poklademe klobáskami, osolíme a opepříme. Zalijeme omáčkou, posypeme sýrem a zapékáme 25 minut.