

Těstoviny s brokolicí a cuketou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Citron (jemně nastrouhaná kůra z obou + 1 lžíce vymačkané šťávy) 2 ks
- Petrželka - malý svazek najemno nasekané 1 svazek
- Sůl, Pepř, Bylinky 1 špetka
- Brokolice - mražená 200 g
- Těstoviny Fusilli 400 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Cuketa, nasekaná 2 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Utřený česnek, jemně nastrouhanou kůru, citronovou šťávu a petrželku smíchejte v míse. Brokolici povařte dvě až tři minuty ve vroucí osolené vodě, pomocí děrované naběračky ji vylovte, zchladte pod tekoucí vodou a dejte stranou. Do vroucí vody vsypte těstoviny a uvařte je podle návodu na obalu, aby byly na skus neboli al dente.
2. Olej rozpalte ve velké pánvi, přidejte cukety a opékejte je zhruba pět minut lehce do zlatova. Přidejte okapanou brokolici a společně zahřejte. Podle chuti osolte i opepřete.
3. Těstoviny scedte (dvě lžíce vody uchovejte), přidejte je k zelenině, promíchejte, vmíchejte vodu a

česnek s citronem a petrželkou. Dobře promíchejte a podávejte.