

Orecchiette s restovanou zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Malá brokolice 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 3 lžíce
- Kousek másla 1 ks
- Řapík celeru 3 ks
- Červená paprika 1.2 ks
- Kousek chilli papričky 1 ks
- Sůl dle potřeby 2 špetka
- Pepř dle potřeby 2 špetka
- Těstoviny orecchiette 1 balení
- Koření italské směsi 1 špetka
- Parmazán 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Brokolici rozebereme na růžičky, vložíme do osolené vody, přivedeme k varu a asi minutu povaříme. Vodu slijeme a brokolici propláchneme.

Cibuli a česnek pokrájíme a orestujeme na oleji a máse. Celer nakrájíme na kousky stejně jako papriky a chilli papričky, které zbavíme semínek. Pak vše přidáme k cibuli s česnekem a orestujeme

doměkka. Nakonec přidáme brokolici a vše ochutíme solí, pepřem a kořením. Těstoviny uvaříme dle návodu ve slané vodě, slijeme, promícháme se zeleninou a posypeme nastrohaným parmazánem.