

# Nudle s pečenými paprikami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Masité červené papriky 4 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Smetana 100 ml
- Široké nudle 350 g
- Zelená petrželka 1 hrst
- Piniové oříšky 20 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Celé papriky vyrovnáme na plech, vložíme do trouby předehřáté na 250°C a pečeme 10 až 15 minut, až slupka začne černat.

Pak je vyndáme, ihned přeložíme do igelitového sáčku, utěsníme a necháme několik minut zapařit. Poté sloupneme slupku a odstraníme jádřince a semínka. Vodu, která z paprik vytekla, nevytváříme a společně s paprikami ji rozmixujeme dohladka.

Na olivovém oleji v hluboké pánvi orestujeme cibuli s česnekem a přimícháme je k paprikám. Směs osolíme, zjemníme smetanou a krátce prohřejeme.

Těstoviny uvaříme na skus v dostatečném množství osolené vody. Poté je scedíme, promícháme se

lžící olivového oleje a nasekanou petrželkou. Nakonec je přelijeme omáčkou a posypeme opraženými piniovými oříšky.