

Těstoviny s brokolicí II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny penne 400 g
- Máslo 50 g
- Česnek, na plátky 3 stroužek
- Mražená brokolice, růžice krátce provařené v horké vodě 1 balení
- Citronová kůra 1 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Parmazán, strouhaný + navíc k podávání 40 g
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu tak, aby byly al dente neboli na skus. Scedte je a udržujte teplé.

2, Máslo nechte rozpustit v pánvi, přidejte česnek a minutu opékejte, pak do pánve vsypte těstoviny, promíchejte, přidejte růžice brokolice, citronovou kůru i šťávu, parmezán a podle chuti osolte a opepřete. Podávejte posypané dalším sýrem.

