

Penne se sardelkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Penne rigate 500 g
- Sůl 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sardelky - filety 6 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Loupaná rajčata 400g 1 plechovka
- Pepr černý mletý 1 špetka
- Petrželka 1 svazek
- Černé olivy bez pecky 100 g
- Sýr Pecorino - strouhaný 100 g
- Bazalka na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Penne uvaříme na skus v osolené vodě. Cibuli a stroužky česneku oloupeme a nakrájíme na kostičky.

Sardelové filety opláchneme a nakrájíme na kousky velikosti sousta. Olej zahřejeme a kostičky cibule a česneku na něm restujeme za stálého míchání asi 3-5 minut.

Přidáme sardelové filety a rajčata i s nálevem a ochutíme solí a pepřem. Při střední teplotě dusíme asi 10 minut, přitom rajčata rozmačkáme. Petrželku omyjeme, osušíme a najemno nasekáme.

Olivy nakrájíme na plátky. Přidáme je k omáčce a přihřejeme. Penne slijeme a necháme okapak. Smícháme je s nasekanou petrželkou.

Penne upravíme na talíře, rozdělíme na ně omáčku, posypeme strouhaným sýrem Pecorino a ozdobíme lístky bazalky.