

Pene s pikantní směsí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Pene těstoviny 250 g
- Vepřové mleté maso 200 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 ks
- Červená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Strouhaný sýr 250 g
- Kečup, petrželka 1 ks
- Sójová a chilli omáčka 1 ks
- Paprika, kmín, sůl, olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na pánvi s troškou oleje orestujeme nakrájenou cibuli a mleté maso. Po krátkém opečení přidáme nakrájenou papriku, česnek, kmín, sojovou a chili omáčku, 5 - 6 lžic kečupu, osolíme a dusíme asi 10 minut, aby papriky změkly, ale byly křupavé. Přidáme hrstku sekané petrželky, zamícháme a vmícháme do vařených, dobře zcezených těstovin. Na talíři posypeme vrstvou strouhaného sýra.