

# Penne so syrovou omáčkou a zeleninou

## Potrebuje

- - 1 ks smotana na šľahanie
- - 1 ks niva v črievku alebo trojuholníček
- - 1 ks Karička črievko
- - 2 ks rajčina
- - 1 balíček cestoviny penne
- - morská soľ
- - čierne korenie
- - vegeta
- - podľa chuti kukurica a zelený hrášok
- - podľa chuti bylinky (bazalka, rozmarín...)

## Postup

Pripravíme si suroviny. Môžeme použiť akúkoľvek zeleninu a aj cestoviny. Je to len na vás, aké vám chutia. Dáme si variť vodu na cestoviny a osolíme ju. Smotanu si vylejeme do hrnca. Zatiaľ si nakrájame rajčiny, množstvo si určite ako vy chcete. Rajčiny vysypeme do smotany a necháme variť tak 3 minúty. Pridáme Karička črievko. Nasleduje niva. Taktiež celá, ale môžete použiť nivu aj v trojuholníčku. A necháme variť. Pridáme kukuricu, hrášok a ochutíme.

Necháme to všetko povariť 10 minút na miernom ohni a potom to stíšime. Keď sa nám začne variť voda, nasypeme tam cestoviny a varíme ich podľa potreby. Uvarené cestoviny si precedíme. Omáčku pridáme do cestovín a zamiešame. Dochutíme bazalkou.

A máme rýchle, výborné cestoviny. Dúfam, že vám bude chutiť a že to vyskúšate

---

Tento recept nám posielala: Štefánia z Trenčína  
náročnosť: nízka  
čas: 25 minút  
porcie: 5