

Penne so syrovou omáčkou a zeleninou

Potrebuje

- - 1 ks smotana na šľahanie
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 ks syra s modrou plesňou
- - 2 ks rajčina
- - 1 balíček cestoviny penne
- - podľa chuti kukurica
- - podľa chuti zelený hrášok
- - podľa chuti morská soľ
- - trochu čierne korenie
- - trochu vegeta
- - podľa chuti bylinky (bazalka, rozmarín...)

Postup

Dáme si variť vodu na cestoviny a osolíme ju. Smotanu si vylejeme do hrnca. Zatiaľ si nakrájame rajčiny, množstvo si určíte ako vy chcete. Rajčiny vysypeme do smotany a necháme variť tak 3 minúty. Pridáme Karičku, ja používam celú, pretože to omáčku zahustí. Nasleduje syr s modrou plesňou a necháme variť. Pridáme kukuricu, hrášok. 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.

Tento recept nám posielala: Božena z Novej Dubnice

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 5