

# Penne so zeleninou a syrom

## Potrebuje

- - 400 g cestovín penne
- - 1 červená paprika
- - 2 paradajky
- - 1 jarná cibuľka
- - pažítka
- - petržlenová vňať
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - cesnak podľa chuti
- - 1 cuketa
- - 1 mrkva
- - olivový olej
- - 4 syry Karička
- - 2 dcl smotana

## Postup

Cestoviny uvaríme zvlášť v slanej vode s troškou oleja, nesmú byť prevarené – len na skus.

Zeleninu postupne podľa tvrdosti opečieme na olivovom oleji, okoreníme, podlejeme troškou vody a dusíme.

Po zmäknutí zalejeme zmesou smotany so syrom Karička a prelisovaným cesnakom. Nasypeme požadované množstvo cestovín, prehrejeme, podávame bohato posypané bylinkami.

Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 6