

Kuřecí penne s paprikou a bazalkovou omáčkou

Rychlá jednohrncová večeře z kuřecích kousků, penne, papriky a kukuřice v bazalkové omáčce.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Snadné #Těstoviny

Alergeny: lepek, vejce, mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 10 min · Vaření 20 min Střední 3 porce 560 kcal/porce

Na porci: 38 g bílkovin 68 g sacharidů 13 g tuků

Suroviny



Zátkovy vaječné těstoviny Penne · 500.0 g
Potřeba: 250 g
29,90 Kč
Nejnižší cena



Kuřecí prsní řízek bez kosti a kůže · 490.0 g
Potřeba: 480 g
102,85 Kč



Paprika zelená, 1 ks · 170.0 g
Potřeba: 1 ks
10,18 Kč
Nejnižší cena



ARO Kukuřice · 170.0 g
Potřeba: 170 g
18,90 Kč
Nejnižší cena



Fabio Manka Máslová řepkový olej · 1.0 l
Potřeba: 2 lžíce
51,90 Kč
Dobrá cena



Panzani Olive & Basilico · 400.0 g
Potřeba: 1 balení
59,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1.0 kg
Potřeba: 1 špetka
33,90 Kč



Vitana MAXI Pepř černý mletý · 50.0 g
Potřeba: 1 špetka
49,90 Kč

Postup

1. Penne uvařte v osolené vodě podle návodu, scedte a nechte stranou.
2. Kuřecí řízky nakrájejte na kostky, osolte a opepřete.
3. Papriku nakrájejte na proužky, kukuřici slijte.
4. V pánvi rozehřejte olej a kuře na něm opečte dozlatova, asi 6 minut.
5. Přidejte papriku a kukuřici a restujte 3 minuty.
6. Vlijte omáčku Panzani, přidejte uvařené penne a vše prohřejte 3 minuty.

Tip: Před podáváním posypte strouhaným sýrem nebo čerstvou bazalkou.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.