



Panzani těstoviny s olivami a bazalkou, balkánským sýrem a okurkou

Rychlá a sytá večeře z prémiové omáčky Panzani doplněná slaným balkánským sýrem a svěží okurkou. Hotovo za méně než 20 minut.

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 #Těstoviny #Snadné

⌚ Příprava 5 min · Vaření 12 min Střední 👤 2 porce 🔥 620 kcal/porce

Na porci: 0 22 g bílkovin ₴ 82 g sacharidů 0 21 g tuků

Suroviny

	ARO Těstoviny fleky bezvaječné · 500.0 g Potřeba: 250 g	12,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Panzani Olive & Basilico · 400.0 g Potřeba: 400 g	79,90 Kč 
	Balsyr Žirovnický sýr balkánského typu · 200.0 g Potřeba: 200 g	59,90 Kč 
	Okurka hadovka, 1 ks Potřeba: 1 ks	24,90 Kč 

Co ještě přidat

	Extra olivový olej panenský 500 ml · 500 ml Potřeba: 1 lžíce	299,90 Kč 
	Solné Mlýny Sůl kamenná s jódem · 1.0 kg Potřeba: podle chuti	9,50 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Vitana Pepř černý mletý · 18.0 g Potřeba: podle chuti	32,90 Kč 



Postup

- 1 Uvař fleky v osolené vodě podle návodu na obalu (obvykle 8 až 10 minut), poté sced'
- 2 Mezitím nakrájej okurku hadovku na tenké půlměsíce a balkánský sýr rozdrob na menší kousky.
- 3 Scezené těstoviny přelij omáčkou Panzani Olive & Basilico a promíchej na středním plameni asi 2 minuty, dokud se vše prohřeje.
- 4 Naservíruj na talíře, přidej okurku a posyp rozdrobeným balkánským sýrem.
- 5 Zakápní olivovým olejem a okoření čerstvě mletým pepřem.

Tip: Těstoviny můžeš posypat čerstvou bazalkou nebo přidat lžičku chilli vloček pro pikantní variantu.



Otevři recept v telefonu

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

