

Penne s camembertem, bazalkovou omáčkou a vlašskými ořechy

Rychlé těstoviny s krémovou omáčkou, rozpuštěným camembertem a křupavými ořechy.

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.

#HlavníJídlo #Snadné #Těstoviny

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

Příprava 10 min · Vaření 15 min Střední 2 porce 780 kcal/porce

Na porci: 28 g bílkovin 88 g sacharidů 34 g tuků

Suroviny



Zátkovy vaječné těstoviny Penne · 500.0 g
Potřeba: 200 g
41,90 Kč



Panzani Olive & Basilico · 400.0 g
Potřeba: 200 g
79,90 Kč



Laktos Camembert (45%) · 125.0 g
Potřeba: 125 g
27,90 Kč
Nejnižší cena



IBK trade Vlašská jádra · 100.0 g
Potřeba: 40 g
59,90 Kč



Dr. Halíř Máslo (82%), 125 g · 125.0 g
Potřeba: 20 g
29,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



Solsanka Mořská sůl s jodem a fluorem · 1.0 kg
Potřeba: 1 lžička
26,90 Kč
Dobrá cena



J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g
Potřeba: špetka
59,90 Kč

Postup

1. Penne uvařte v osolené vodě podle návodu na skus a slijte.
2. Camembert nakrájejte na kostky a vlašská jádra nahrubo nasekejte.
3. V hrnci rozehřejte omáčku Olive & Basilico, přidejte máslo a camembert a za míchání nechte sýr 2 až 3 minuty rozpustit.
4. Smíchejte s uvařenými penne, dochuťte pepřem a posypte vlašskými ořechy.

Tip: Pro svěžest přidejte na talíři pár lístků čerstvé bazalky nebo hrst rukoly.

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