

Penne s lososem a cuketou v bazalkové r ajčatové omáčce

Rychlé těstoviny s kousky lososa, cuketou a rajčatovou omáčkou s bazalkou, hotové za půl hodiny.

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 #Těstoviny #Snadné

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

Příprava 10 min · Vaření 20 min Střední 4 porce 620 kcal/porce

Na porci: 35 g bílkovin 72 g sacharidů 21 g tuků

Suroviny



Zátkovy vaječné těstoviny Penne · 500 g
Potřeba: 320 g
41,90 Kč



Metro Chef Losos obecný filet s kůží · 1.47 kg
Potřeba: 400 g
792,33 Kč



Metro Chef Cuketa zelená, 1 ks · 280 g
Potřeba: 1 ks (230 g)
13,97 Kč



Panzani Olive & Basilico · 400 g
Potřeba: 1 balení (400 g)
79,90 Kč



Madeta Jihočeské máslo (82%) · 250 g
Potřeba: 20 g
54,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



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



Vitana MAXI Pepř černý mletý · 50 g
Potřeba: špetka
54,90 Kč

Postup

1. Penne uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu a sceďte.
2. Lososa nakrájejte na kostky, osolte a opepřete. Cuketu nakrájejte na půlkolečka.
3. V pánvi rozehřejte máslo, na středním ohni orestujte lososa 3 až 4 minuty a vyjměte ho na talíř.
4. Na stejném másle opékejte cuketu 4 minuty do měkka.
5. Přilijte omáčku Panzani, nechte 3 minuty prohřát, vraťte lososa a vmíchejte uvařené penne. Krátce prohřejte a podávejte.

Tip: Před podáváním pokapejte jídlo citronovou šťávou a posypte čerstvou bazalkou.

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