



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: 0 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 · 510.0 g Potřeba: 480 g	107,05 Kč 
	Paprika zelená, 1 ks · 150.0 g Potřeba: 1 ks	8,98 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 rozehejte 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.