



Plněné těstoviny se smaženou bílou paprikou

Rychlé a syté jídlo, kde krémové plněné těstoviny doplní sladká chuť opečené bílé papriky. Jednoduchá večeře na patnáct 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 #Snadné #Zeleninové

⌚ Příprava 5 min · Vaření 15 min Střední 👤 2 porce 🔥 420 kcal/porce

Na porci: 0 14 g bílkovin ₪ 55 g sacharidů 0 15 g tuků

Suroviny

	Plněné těstoviny San Fabio · 250g Potřeba: 250 g	29,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Paprika bílá · 1kg Potřeba: 300 g	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 

Co ještě přidat

	Řepkový olej Penny · 1l Potřeba: 1 lžíce	29,90 Kč 
	Solné Mlýny Jemná špetka sůl s jodem 500 g · 500 g Potřeba: podle chuti	8,80 Kč 
	Avokádo Pepř černý mletý 20g · 20g Potřeba: podle chuti	18,90 Kč 
	Váš Výběr Oregano 10g · 10g Potřeba: špetka	5,90 Kč 



Postup

- 1** Papriku omyjte, zbavte jádřince a nakrájejte na proužky.
- 2** Na pánvi rozehřejte olej a papriku restujte 5 až 7 minut do měkka.
- 3** Osolte, opepřete a případně přidejte trochu sušeného oregana.
- 4** Ve slané vodě uvařte plněné těstoviny podle návodu na obalu.
- 5** Uvařené těstoviny scezte a přidejte k opečené paprice na pánev.
- 6** Krátce protřepete na pánvi, aby se chutě spojily, a ihned podávejte.

Tip: Na talíři dozdobte strouhaným parmezánem 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.

