

Penne s telecím masem s brokolicí a rajčaty

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso nakrájíme na proužky. Těstoviny uvaříme dle návodu a necháme okapat. Brokolici taky uvaříme ve slané vodě, propláchneme vodou a necháme okapat. Do pánve dáme olej a osmažíme maso, okořeníme pizza kořením a vyndáme z pánve do mísy. Do výpeku přidáme 200 ml vody, zahřejeme a přidáme protlak, cukr. Přivedeme k varu a vaříme. Přidáme brokolici, těstoviny, maso, 20 rozpůlených malých rajčat a 10 bazalkových lístků. Opepříme a promícháme. Dáme porci na talíř a posypeme strouhaným parmazánem.

Ingredience

- **Brokolice** - 400 g
- **Rajčata** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Bazalka čerstvá** - 8 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmazán 100 g** - 60 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 500 g
- **Telecí maso 550 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Koření na pizzu 20 g** - 8 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 120 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

