

Penne s brokolicí



4 porce

INGREDIENCE:

- 1 ks brokolice
- 1 ks stroužek česneku
- 50 g másla
- sůl a pepř podle chuti
- 400 g penne Zátka
- parmazán podle chuti

POSTUP:

V hrnci přivedeme k varu osolenou vodu, přidáme brokolici rozdělenou na růžičky a vaříme doměkka. Když je brokolice téměř měkká, rozpálíme pánev, přidáme máslo a stroužek česneku, velmi krátce orestujeme a z vařící vody přidáme děrovanou naběračkou uvařenou brokolici. Do vody dáme vařit těstoviny.

Brokolici dále restujeme na pánvi s česnekem a podle potřeby podléváme malým množstvím vody z hrnce s těstovinami. Brokolici vaříme úplně doměkka, až se promění na brokolicovou omáčku. Následně přidáme uvařené penne, strouhaný parmazán, ochutíme solí a pepřem a dobře promícháme. Servírujeme do hlubokých talířů.

