Penne s červenou řepou

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Dáme vařit dobře osolenou vodu na těstoviny. V pánvi rozpálíme lžíci olivového oleje a na něm osmahneme řepu. Poté ji osolíme, opepříme a přidáme citronovou kůru z poloviny citronu. Dobře promícháme a vmícháme 8 PL ricotty (nebo jiného čerstvého sýra) i 6 PL mascarpone. Následně přilijeme trošku horké vody tak, abychom měli dostatečně tekutou omáčku (ale stále se jedná o hustší typ omáčky). Uvařené těstoviny slijeme a vmícháme do směsi s řepou, přidáme čerstvou petrželku, promícháme a dochutíme solí a pepřem. Ihned podáváme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Červená řepa - kostky 720 ml a 370 ml** - 300 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Čerstvý sýr smetanový 100 g** - 100 g
- **Italské těstoviny penne z kukuřičné a rýžové mouky 500 g** - 250 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE