

Penne s cuketou a rukolou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme dle návodu a necháme okapat. U 2 malých cuket odřízneme konce a na půl rozřízneme. Škrabkou vytvoříme cuketové proužky. Olivy bez pecek rozpůlíme. Do 500 ml teplé vody dáme Rajskou polévku a přidáme proužky z cuket. Povaříme 1 minutu. Do omáčky vložíme těstoviny, olivy a promícháme. Těstoviny dáme na talíř, posypeme očištěnou rukolou a nastrohaným parmazánem. Lehce zakápneme olejem.

Ingredience

- **Cuketa** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Olivy zelené** - 150 g
- **Parmazán 100 g** - 80 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 2000 g
- **Bez lepku Rajská polévka 76 g** - 50 g
- **Rukola praná** - 100 g

