

Penne se slaninou a parmezánem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme v dobře osolené vodě a scedíme. Na olivovém oleji orestujeme slaninu nakrájenou na kousky dokřupava. Přidáme 2 stroužky česneku nakrájený na slabší plátky, chilli na slabé plátky, cherry rajčata nakrájená na půlky, ochutíme solí a pepřem a orestujeme. Dobře promícháme s uvařenými těstovinami a pažitkou. Na talíři posypeme strouhaným parmezánem.

Ingredience

- **Rajčata** - 200 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Pažitka** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmazán 100 g** - 30 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g** - PENNE - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

