



Penne tricolore aglio olio se slaninou a parmezánem (2 porce)

INGREDIENCE:

300 g penne tricolore

100 g slaniny

200 g cherry rajčat

(nakrájené na menší kousky)

(nakrájených na půlky)

2 stroužky česneku

1 chilli paprička

1 svazek pažitky

(nakrájené na slabé plátky)

(nakrájená na slabé plátky)

(nakrájené nadrobno)

parmezán

olivový olej

sůl

pepř

(strouhaný)

POSTUP:

Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Na olivovém oleji orestujte slaninu do křupava. Přidejte česnek, chilli, cherry rajčata, ochuťte solí a pepřem a orestujte. Dobře promíchejte s uvařenými těstovinami a pažitkou. Na talíři posypte strouhaným parmezánem.

TIP:

- Česnek musí být opečený do zlatova, ale nesmí se spálit, jinak bude hořký.

- Pažitku můžeme nahradit nadrobno nakrájenou petrželkou.

