

Těstoviny s cuketou

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 balíček	těstoviny (např. široké dlouhé nudle pappardelle)
1 ks	menší zelená cuketa
1/2 ks	červená paprika
8 lžice	olivový olej
několik	konzervovaný chřest (nemusí být)
	sůl
	mletý pepř
	strouhaný tvrdý sýr (nejlépe parmezán)
	zelená petrželka (na ozdobu)



Postup přípravy

Cukety nakrájíme na kolečka a červenou papriku na malé kostičky. Cukety s paprikou osmažíme na olivovém oleji a chvíli podusíme (cukety pustí vlastní šťávu). Mezitím si uvaříme těstoviny podle návodu na obale, uvařené na skus je scedíme a vmícháme do pánve s cuketami. Podle chuti a možností přidáme konzervovaný chřest. Ochutíme solí a pepřem, vmícháme strouhaný sýr a servírujeme na talíře. Na závěr posypeme posekanou zelenou petrželkou a ihned podáváme.