



## Ingredience

- NIKAL Rajska polévka
- NIKAL Olivový olej Extra
- 400 g těstovin - penne
- sůl
- 2 malé cukety
- 150 g černých oliv bez pecek
- 500 ml vody
- 100 g očištěné rukoly
- 80 g čerstvě nastrohaný parmezáň

## Penne s cuketou a rukolou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

### Příprava:

400 g těstovin uvaříme ve slané vodě a necháme okapat v sítu.

U cuket odkrojíme konce a podél rozpůlíme. Škrabkou na zeleninu vytvoříme cuketové proužky. Rozpůlíme olivy bez pecek.

Do 500 ml teplé vody zamícháme 50g **NIKAL Rajska polévky**, přidáme proužky cukety a 1 minutu povaříme. Do omáčky vložíme těstoviny a olivy a pěkně promícháme.

Těstoviny dáme na talíř a posypeme očištěnou rukolou a čerstvým parmezáňem.

Lehce zakápneme **NIKAL Olivovým olejem Extra**.

Všechny produkty **NIKAL** si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

**NIKAL** specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** tuk: 22,0 g • sacharidy: 76,7 g  
bílkoviny: 22,9 g • vlákniny: 9,0 g • Energetická hodnota: 613 kcal