

Penne z pesto paprykowym

Penne z pesto paprykowym – energetyczna uczta dla podniebienia

Kiedy zwykłe zielone pesto to za mało, a Twoje kubki smakowe domagają się czegoś z charakterem, **penne z pesto paprykowym** to strzał w dziesiątkę! Ta intensywna, czerwona kompozycja to prawdziwa eksplozja smaku, która rozgrzeje każdy posiłek.

Dla kogo?

Penne z pesto paprykowym to idealna propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i osób, które nie boją się odrobiny pikanterii na talerzu. Sprawdzi się zarówno jako szybki obiad dla zapracowanych, jak i jako energetyczny posiłek dla aktywnych fizycznie. Jeśli potrzebujesz zastrzyku energii i lubisz, gdy potrawy mają charakter – to danie jest stworzone właśnie dla Ciebie!

Na jaką okazję?

To **ekspresowe danie** świetnie sprawdzi się na codzienny, energetyczny lunch, ale również jako niebanalna propozycja na nieformalne spotkanie z przyjaciółmi. Intensywny kolor i aromat pesto paprykowego z pewnością zrobi wrażenie na gościach, a Ty nie spędzisz godzin w kuchni. Doskonałe również na wieczór, gdy potrzebujesz czegoś, co szybko przywróci Ci siły po intensywnym dniu.

Czy wiesz, że...?

Czerwona papryka to prawdziwa **bomba witaminowa** – zawiera więcej witaminy C niż cytryna! Dodatkowo, ostre odmiany papryki zawierają kapsaicynę, która przyspiesza metabolizm i

może pomóc w utrzymaniu prawidłowej wagi. Pesto paprykowe to nie tylko smaczny dodatek do makaronu, ale także zdrowa alternatywa dla tradycyjnych sosów.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić swoje penne z pesto paprykowym o *grillowany kurczak*, *krewetki* lub *pieczone warzywa*. Świetnie komponuje się również z serem – spróbuj z pokruszonym serem feta lub parmezanem. Dla jeszcze większej pikanterii dodaj szczyptę płatków chili lub świeżo zmielony czarny pieprz.