

KRÉMOVÉ PENNE S TEKVICOVOU OMÁČKOU A ČEDAROM



Jeseň je obdobím, keď sa tekvica hokkaido objavuje v našej kuchyni pomerne často. Najčastejšie z nej pripravujeme polievky, no jej využitie je oveľa širšie. Výborne sa hodí aj do omáčok na cestoviny, najmä ak ju predtým upečiete spolu s ďalšou zeleninou. Práve tak vznikli aj naše krémové penne s pečenou tekvicou a čedarom.

Tekvicu sme tentoraz skombinovali s červenou kapiou, cibuľou, cesnakom a šalviou. Zaujímavým doplnkom je tekvicové korenie, známe ako pumpkin spice. Hoci si ho väčšina ľudí spája predovšetkým so sladkými receptmi, v menšom množstve dokáže veľmi dobre fungovať aj v slanej kuchyni. Škorica, zázvor, muškátový oriešok či klinčeky dodajú pečenej zelenine príjemnú korenistú chuť, ktorá sa následne zjemní smotanou.

BUDETE POTREBOVAŤ:

½ tekvice hokkaido
1 červenú kapiu
1 červenú cibuľu
2 strúčiky cesnaku
pár lístkov čerstvej šalvie
1 lyžičku mletej rasce
1 lyžičku tekvicového korenia (pumpkin spice)
1 lyžicu tekvicového oleja
250 ml sladkej smotany BILLA
200 g cestovín BILLA Penne
čedar podľa chuti
soľ a čerstvo mleté čierne korenie
chilli vločky na podávanie (voliteľné)

A TAKTO NA TO:

1. Tekvicu hokkaido umyte, zbavte semienok a nakrájajte na mesiačiky. Šúpať ju nemusíte, jej šupka pri pečení zmäkne. Kapiu očistite a nakrájajte na väčšie kusy, červenú cibuľu na štvrtiny. Všetku zeleninu spolu so strúčikmi cesnaku vložte do zapekacej misy. Pridajte lístky šalvie, mletú rascu, tekvicové korenie, soľ a čerstvo mleté čierne korenie. Pokvapkajte tekvicovým olejom a všetko dobre premiešajte.
2. Pečte v rúre vyhriatej na 200 °C približne 35 až 45 minút, kým tekvica nezmäkne a zelenina nezačne na okrajoch jemne karamelizovať. Počas pečenia ju môžete raz premiešať.
3. Upečenú zeleninu preložte do mixéra, pridajte 250 ml sladkej smotany BILLA a rozmixujte na hladkú, krémovú omáčku. Ak je príliš hustá, môžete ju neskôr zriediť trochou vody z varenia cestovín.
4. Medzitým uvarte 200 g cestovín BILLA Penne vo väčšom množstve osolenej vody podľa návodu na obale, ideálne al dente. Pred scedením si odložte trochu vody z cestovín.
5. Rozmixovanú tekvicovú omáčku prelejte do väčšej panvice a na miernom plameni ju zohrejte. Pridajte časť nastrúhaného čedaru a miešajte, kým sa syr neroztopí a nespojí s omáčkou. Množstvo čedaru prispôbte svojej chuti. Do omáčky pridajte uvarené penne, dôkladne premiešajte a podľa potreby prilejte trochu odloženej vody z cestovín, aby bola omáčka krémová a dobre obalila každú cestovinu. Nakoniec ochutnajte a podľa potreby dochuťte soľou a čiernym korením.
6. Hotové cestoviny rozdeľte na tanieri, posypte ďalšou dávkou čerstvo nastrúhaného čedaru a ihneď podávajte. My sme pridali aj trochu chilli vločiek, ktoré príjemne vyvážia sladkastú chuť pečenej tekvice. Ak však nemáte radi pikantné jedlá, pokojne ich vynechajte.

