



Miso tjestenina od mrkve

⌚ 50–60 Min   

Priprema

- 1 Sada pripremite umak. Zagrijte ulje u loncu srednje veličine na srednje jakoj vatri. Pirjajte ljutiku i češnjak oko 5 minuta. Dodajte mrkvu, vodu, sol i papar te prokuhajte.
- 2 Poklopite, smanjite vatru i lagano pirjajte dok mrkva ne omekša, oko 15 minuta. Ocijedite pola vode od kuhanja. Umiješajte 3 žlice miso paste (ne mora se potpuno otopiti) i ostavite da se ohladi 5-10 minuta.
- 3 U međuvremenu, možete pripremiti pesto od listova mrkve s medvjedim lukom. Listove mrkve operite, osušite, uklonite stabljiku i grubo nasjeckajte. Operite i sitno nasjeckajte medvjedi luk.
- 4 Stavite sve sastojke u blender i blendajte u kremasti pesto. Ponovno začinite solju i paprom.
- 5 U loncu za tjesteninu zakuhajte posoljenu vodu. Skuhajte tjesteninu prema uputama na pakiranju.
- 6 Mrkvu sitno ispasirajte štapnim mikserom. Umak pomiješajte s tjesteninom i dodajte pesto.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

600 g Fusili tjestenine

Za umak:

2 kom Ljutike, sitno nasjeckane

4 kom Češnja češnjaka, fino protisnuti

2 žlice Maslinovog ulja

4 kom Mrkve, veće, narezane na tanke ploške

500 ml Vode

1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

1 prstohvat ♦ Papar crni zrno

3 žlice Svijetle miso paste

Za pesto:

1 šaka Listova mrkve

1 šaka Svježeg medvjedeg luka

1 kom Režanj češnjaka, sitno protisnut

1 žlica Limunove korice

60 ml Maslinovog ulja

20 g Parmezana, vrlo sitno ribanog

1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

2 žlice Pinjola

