



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

3 žlice	Maslinovog ulja
1	Manja Hokkaido bundeva (oko 800 g)
0.5 žličice	♦ Papar crni mljeveni
2	Češnja češnjaka
1	Ljutika
2	Stabljike celera
1 žlica	Konzervata rajčice
1 konzerva	Bijelog graha (400 g)
800 ml	Vodee
2 kom	♦ Lovorov list cijeli
0.5 žličice	♦ Muškatni oraščić mljeveni
150 g	Tjestenine
5 kom	Listova kadulje
	Parmezan, za posluživanje

Pašta fažol s bundevom

⌚ 70–75 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 °C. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Bundeve operite i narežite na kockice pa pomiješajte s 1 žlicom ulja, ¼ žličice papra i prstohvatom soli. Pecite u pećnici 15 minuta, zatim promiješajte i dodajte češnjak. Pecite još 10–15 minuta dok bundeva i češnjak ne omekšaju.
- 2 Luk i celer sitno nasjeckajte. Zagrijte ostatak ulja u loncu na srednje jakoj vatri. Dodajte kadulju pa pržite dok ne postane hrskava. Izvadite je na papirnati ubrus, a u lonac dodajte luk, celer i prstohvat soli pa pirjajte 10–15 minuta dok povrće ne omekša.
- 3 Dodajte koncentrat rajčice i kuhajte još 5 minuta pa dodajte polovicu graha i 2 žlice tekućine iz konzerve. Nakon 5 minuta dodajte polovicu pečene bundeve i češnjak.
- 4 Kuhajte još 10 minuta, a zatim vilicom ili gnječilicom za krumpir lagano zgnječite smjesu. Dodajte ostatak graha, lovor, muškatni oraščić, papar i vodu pa kuhajte 5 minuta. Ubacite tjesteninu i kuhajte dok ne bude al dente. Na kraju dodajte ostatak pečene bundeve i polovicu hrskave kadulje pa promiješajte. Poslužite uz ostatak kadulje, papar i puno parmezana.

