



Pasta Miso z Marchewkami

🕒 50–60 Min   

Przygotowanie

- 1 Przygotuj sos. Rozgrzej olej w średniej wielkości rondlu na średnim ogniu. Podsmaż szalotki i czosnek przez około 5 minut. Dodaj marchewki, wodę, sól i pieprz i zagotuj.
- 2 Przykryj, zmniejsz ogień i gotuj na małym ogniu, aż marchewka zmięknie, około 15 minut. Odlej połowę wody z gotowania. Dodaj 3 łyżki sosu miso (nie musi się całkowicie rozpuścić) i pozostaw do ostygnięcia na 5-10 minut.
- 3 W międzyczasie pesto można przygotować z zielonej części marchwi z niedźwiedzim czosnkiem. Marchewkę umyj, osusz, usuń zdrewniałe części łodygi i grubo posiekaj. Umyj i grubo posiekaj niedźwiedzi czosnek.
- 4 Umieść wszystkie składniki w blenderze i zmiksuj na kremowe pesto. Dopraw ponownie solą i pieprzem.
- 5 W garnku na makaron zagotuj osoloną wodę. Makaron ugotuj według wskazówek na opakowaniu.
- 6 Drobno zmiksuj marchewki blenderem ręcznym. Polej sosem makaron i udekoruj odrobiną pesto.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

| | |
|----------|--|
| 600 g | Makaron fusilla |
| Na sos | |
| 2 szt | Szarlotka drobno posiekana |
| 4 szt | Ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę |
| 2 łyżki | Oliwa z oliwek |
| 4 szt | Marchewka, pokrojona w cienkie plasterki |
| 500 ml | Woda |
| 1 młynek | ♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana |
| 1 młynek | ♦ Pieprz Czarny ziarnisty |
| 3 łyżki | Jasna pasta miso |
| Na pesto | |
| 1 garść | Natki z marchewki |
| 1 garść | Świeży czosnek niedźwiedzi |
| 1 szt | Ząbek czosnku, przeciśnięty przez praskę |
| 1 łyżka | Skórka z cytryna |
| 60 ml | Oliwa z oliwek |
| 20 g | Tarty parmezan |
| 1 młynek | ♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana |
| 2 łyżki | Orzeszki piniowe |

