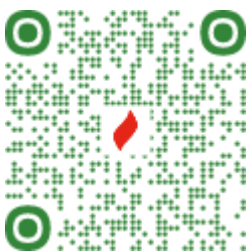




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

320 g	Орзо паста
2 с.л.	Зехтин
1 бр.	Кромид лук, малък
1 бр.	Тиквичка (250-300 g)
200 g	Фава
100 g	Спанак
700 ml	Вода
100 ml	Сметана за готвене
50 g	Пармезан, настърган
1 с.л.	♦ 5 Билки Провансал
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна



Орзо със спанак, тиквички и фава

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

- 1 Нарежете тиквичката на полумесеци и оставете настрана. Нарежете лука на ситно и го запечете на тиган със зехтина за 3-5 минути или докато омекне.
- 2 След това добавете пастата и оставете в тигана при лука за минута, разбърквайки постоянно. Постепенно започнете да добавяте по черпак от водата (общо 700 ml), като изчаквате орзото да абсорбира добавената вода преди да добавите още. Разбърквайте постоянно, за да не запепне пастата.

СЪВЕТ: Гответе около 8-10 минути до ал денте.

- 3 През това време кипнете 200 ml вода в тенджерата. Добавете тиквичките, фавата и 1 с.л. от микса 5 Билки Провансал. Гответе на среден огън за 10 минути. Накрая добавете спанака и гответе още 2-3 минути.
- 4 Блендирайте или пасирайте зеленчуците, заедно с водата. Добавете още вода, ако е необходимо – трябва да получите сос с гладка консистенция.
- 5 Изсипете зеления сос в орзото и гответе 2 минути. След това добавете сметаната и пармезана. Разбъркайте добре и гответе 2-3 минути, докато се сгъсти и всичко е добре разбъркано.
- 6 Овкусете със сол и черен пипер. Поднесете с поръсен пармезан и стръкче босилек по желание.