



Tjestenina s pestom od brokule i medvjedeg luka

⌚ 30—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Brokulu operite i očistite te cvjetove brokule kratko skuhaite u slanoj vodi. Zatim ih isperite hladnom vodom. Brokulu, bademe, parmezan, medvjedi luk, maslinovo ulje, češnjak u granulama i prstohvat soli mikserom ili blenderom usitnite kako biste dobili pesto. Ako je pesto pregust, dodajte malo ulja.
- 2 Tjesteninu skuhaite al dente. Dok se kuha, ljutiku sitno nasjeckajte i pirajte na tavi na malo maslinovog ulja. Prije posluživanja dodajte preostale cvjetove brokule. Začinite solju i paprom.
- 3 U vrućoj tavi pomiješajte tjesteninu s pestom. Po želji ukrasite parmezanom ili čilijem.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Brokule (smrznute ili svježe)
10 g	Svježeg medvjedeg luka (narezanog na sitne trakice)
50 g	Badema
60 ml	Maslinovog ulja
40 g	Naribanog parmezana
1 žličica	♦ Morska sol gruba
0.5 žličice	♦ Bio Češnjak u granulama
240 g	Tjestenine po izboru
1 kom	Ljutika
1 šaka	Cvjetova brokule
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu

