



# Tjestenina s pestom od brokule i medvjedeg luka

🕒 30–45 Min    🍲 🍲 🍲

## Priprema

### 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 šarenim u zrnu

- 1 Brokulu operite i očistite te cvjetove brokule kratko skuhajte 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 skuhajte al dente. Dok se kuha, ljutiku sitno nasjeckajte i pirjajte 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 parmezonom ili čilijem.

