



Tjestenina s pestom od brokule i medvjedeg luka

🕒 30–45 Min 🍲 🍲 🍲

Priprema

- 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 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 |

