



Тортелини со Аспарагус

Денес правиме исклучително едноставен рецепт. Можете да го пригответе со различни видови тортелини, кои можете да ги најдете во секоја продавница и тоа со најразлично полнење: сирење, спанаќ, печурки. Денес користиме свежи тортелини со аспарагус.



Состојки:

- 250 грама Тортелини со Аспарагус
- 15 грама Бри сирење
- 100 милилитри Кисела павлака
- 1 главица кромид
- магдонос
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Загрејте вода до точка на вриење и ставете доста сол и малку масло. Земете половина главица кромид, исечкајте ја на мали парчиња и ставете ја во тавата за сос.

Заедно со кромидот ставете ја и киселата павлака и бри сирењето.

Чекор 2

Кога водата ќе зоврие, ставете ги тортелините и варете ги околу 10 минути. Времето на варење зависи од видот на тортелини кои ги имате, но тие би требале да бидат готови за 7 до 12 минути..

Чекор 3

Зачинете го сосот со малку магдонос. Вкусот на сосот е навистина интензивен, па затоа не треба да додавате ништо друго. Овој бел сос одлично одговара за овој вид паста.

Чекор 4

Веќе го знаете начинот на сервирање. Ставете половина од тортелините во длабока чинија и одозгора прелијте ги со сосот. Се што ви треба сега е пармезан сирење кое ќе му даде специфичен вкус на јадењето.

Сервирањето завршете го со малку магдонос одозгора.

Чекор 5

Тавата за сос лесно се чисти на крајот. Избришете ја неколку пати и готови сте со овој исклучително лесен рецепт.



Совет

Тукушто направивте едноставен лесен рецепт, но вкусот е далеку од едноставен. Напротив, има богат вкус и е едно од нашите омилене јадења кога брземе и кога треба да подготвиме нешто за да ги изненадиме гостите.

Користени производи:



Касерола



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk