



Паста со тиква и колбаси

Тиквата и колбасите се одлична комбинација - мека слатка тиква со солени колбаси полни со вкус. Измешани заедно во сос од потемнет путер и жалфија. Доволно зборувавме. Ајде да готвиме!



Состојки:

- Половина тиква со средна големина
- 6 колбаси
- 80 грама паста
- 125 грама путер
- Една рака листови жалфија
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Земете ја горната половина од тиквата (делот без семки) и извадете ја кората. Потоа исечкајте ја на коцки со еднаква големина.

Чекор 2

Испржете ги колбасите ви малку масло за да ослободат дел од маснотиите и да добијат рамномерна боја. Оставете ги малку да се изладат, а потоа исечкајте ги на парчиња со еднаква големина со нож со назабено сечило.

Чекор 3

Ставете ги коцките тиква и колбаси во тава. Прелијте ги со малку маснотија од колбасите и печете ги заедно во рерна 25 минути на температура од 160 степени.

Чекор 4

Ставете ја пастата да се вари во солена зовриена вода. Овде користиме паста во форма на школки кои подоцна ќе ги впијат другите состојки.

Ситно исечкајте неколку листа жалфија.

Чекор 5

Во меѓувреме ќе го направиме потемнетиот путер - ставете 125 грама путер во голема Делимано тава за пржење, стопете го и оставете го убаво да се загрее.

Сакаме тој да добие костенесто кафена боја.



По неколку минути ставете ги листовите жалфија и одржувајте ја температурата додека сосот од путер да почне да добива боја.

Исклучете го огнот, ставете ја варената паста во тавата и измешајте ја со сосот.

Чекор 6

Извадете ги тиквата и колбасите од рерна и измешајте ги состојките заедно. Сервирајте неколку полни лажици на чинија.

Совет

Украсете го јадењето со листови жалфија или рендан пармезан. Ова е одличен рецепт за есенскиот период. Сосос од потемнет путер и жалфија можете да го користите со секаков вид паста или њоки.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



Касерола



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