



Перфектно потпечена паста

Фичо ќе подготви превкусни тестенини фил од брокула и кромид и специфичен бешамел сос.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- тестенини
- маслиново масло
- брокули
- кромид
- лук

За БЕШАМЕЛОТ ќе ви треба:

- 50 грама путер
- 1 литар пилешки бујон
- 2 лажици брашно
- една рака пармезан
- сецкан магдонос

Чекор 1

Во големо тенцере ставете многу вода и ставете ја на оган. Додадете сол и оставете да зоврие и додадете ги тестенините. Варете ги ал денте, да не бидат преварени.

Преварени тестенини не можат да го примат сосот, ја губат структурата и се раскашавуваат.

Додадете маслиново масло и промешајте.

Маслото се додава за да не се залепат едни за други. Тестенините ставете ги во Ростер тавата.

Чекор 2

Брокулите ставете ги во тавата за пржење, додадете го ситно исецканиот лук и оставете да продинстаат. Кога ќе бидат готови ставете ги над тестенините.

Чекор 3

Во сад ставете го путерот да се растопи. Додадете го брашното и пилешкиот бујон.

Кога смесата ќе згусне, додадете го пармезанот и сецканиот магдонос.

Прелејте го бешамелот над зеленчукот во тавата.



Чекор 4

Печете во загреана рерна на 200 степени со вентилатор додека да зарумени.

Чекор 5

Сервирајте!

Совет

Користете квалитетни тестенини.

Фичо вели: Животот е прекраток за да јадете евтина паста! :)

Користени производи:



Тава за пржење



Вок тава



Ростер



Лонец



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