



## Тестенини Примавера

Фичо ќе подготви превкусни пролетни тестенини, со сос од зеленчук и песто од босилек.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- 1 пакување фетучини

### За ПЕСТО ќе ви треба:

- 2 китки босилек
- 1 шолја пилешки бујон
- 1/2 шолја маслиново масло
- 2 чешниња лук

### За СОС ќе ви треба:

- 2 китки младо кромидче
- 1 феферонка
- малку праз
- 1 тиквичка
- 1 шолја грашок
- 2 шолји пилешки бујон
- 150 грама пармезан

### Чекор 1

Двете китки босилек спуштете ги во вода што врие. Варете ги 2 секунди и веднаш префрлете ги во ладна вода. Со ладната вода го запирате процесот на варење.

Секое ливче отстранете го од стеблото и ставете го во садот за блендирање. Во истиот сад додадете го пилешкиот бујон, маслиновото масло и лукот. Изблендирајте и тргнете на страна.

### Чекор 2

Во истата вода во која го варевте босилекот, ставете ги да се варат фетучините. Внимавајте да не ги преварите тестенините, бидејќи преварени нема да може да го примат сосот. Сварете ги Ал денте.

### Чекор 3

На оган ставете да се загрее мала тава за пржење. Во тавата запржете го младото кромидче, феферонката и празот. Пржете ги додека не омекнат.

Додадете ги исечканата тиквичка и грашокот. Потрудете се тиквичката да биде исечкана со слична големина на грашокот.

Додадете 2 шолји пилешки бујон и оставете да се издинстаат.



#### Чекор 4

Исцедете ги фетучините, измешајте ги со зеленчукот и залејте ги со сосот од босилек и лук. Нарендајте го пармезанот и покријте со капак. Оставете околу 5 минути да се спојат вкусовите.

#### Чекор 5

Сервирајте.

#### Совет

Ние користевме фетучини, а вие може да одберете друг вид на тестенини кои имаат поголема површина, за да го примат сосот.

#### Користени производи:



Лонец



Сад за сос



Вок тава



Рачен блендер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)