Zeleni sos za testeninu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brokolija
- **200 g**šampinjona
- **2 cena**belog luka
- **4 kašike**parmezana
- **200 ml**krema za kuvanje
- **1 kašika**origana

Priprema

Pripremiti potrebne sastojke. Brokoli razdvojiti na cvetove i staviti u vrelu vodu, ostaviti da vri 4-5 minuta, potom ga isperite hladnom vodom i ocedite. Šampinjone iseci na listice, beli luk što sitnije.

Na malo ulja propržiti šampinjone, dodati brokoli i pržiti dok voda ne ispari, na kraju dodati beli luk, so i biber.

Sipati krem za kuvanje i krckati oko 5 minuta, na kraju dodati parmezan i sve dobro izmešati. Preliti sos preko skuvane testenine.

Savet

Ovog puta sam koristila torteline, ali vi možete bilo koju testeninu koju imate kod kue.