

Makarone sa brokolijem



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g širokih makarona
- 500 g brokolija
- 3,5 dl slatke pavlake
- 50 g trapista
- 2 cena belog luka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 kašika maslaca
- 1 kašika limunovog soka
- 1 kašika zacina
- biber
- so

Priprema

Slatku pavlaku kratko prokuvati, dodati zacina, 30 grama narendanog sira, limunov sok i kratko kuvati - tek toliko da se sir istopi.

Rezance skuvati u posoljenoj vodi prema uputstvu sa pakovanja i ocediti.

Na zagrejanu mešavinu maslinovog ulja i maslaca staviti oceeni brokoli, dodati naseckan beli luk, kuvane rezance i pripremljen sos.

Sve lagano izmešati, još kratko prokuvati, a po želji se može dodati još malo bibera i soli.

Servirati na toplom tanjiru posuto narendanim sirom.