Pasta od kruške, buole, brokolia i rokfor sir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**taljatela
- **2**kruške viljamovke
- **1 cen**belog luka
- **400 g**brokolia
- **200 g**rokfor sira
- **1 dl**belog vina
- **250 gCrnex buole**
- **50 ml**maslinovog ulja
- so
- biber
- **1 veza**sveže nane

Priprema

Sipati vodu u dublji lonac za pastu.

Na malo maslinovog ulja propržiti buolu par minuta. Dodati seckani beli luk. im beli luk zamiriše naliti belim vinom, prodinstati 3 minuta uz dodavanje prokelja secenog na polovine. Dinstati još koji minut. Ubaciti kockice kruške viljamovke.

Skuvati taljatele da budu al dente (7 minuta).

Skuvanu testeninu sjediniti sa sosom. Izlomiti rokfor sir i nacepkati sveže listove nane.

Posoliti i pobiberiti i servirati I jesti toplo.

Savet

Ostale recepte sa mesom možete pogledati ovde