

# **Pasta sa brokolijem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** domace testenine
- **500-600 g** brokolija
- **oko 0,3 dl** maslinovog ulja
- **par tankih kolutova** praziluka
- **2-3 cene** belog luka
- **4-5 listova** svežeg bosiljka
- **oko 0,3 dl** temeljca
- **1 kašica** casoli
- **1 kašica** casuvog biljnog zacina
- **prstohvat** mlevenog bibera
- **50 g** (ili po želji) parmezana

## **Priprema**

U slanoj kipucuoj vodi skuvati testeninu, (ja spremam domacu) oko 10 minuta, da se ne prekuva, (vreme kuvanja zavisi od vrste testenine – oblika ili debljine rezanaca).

Brocoli oprati i skuvati u slanoj vodi, da se ne raspadnu cvetici (ili bar ne mnogo), a da stabljika bude skoro sasvim kuvana (posto ce se u drugoj fazi još malo termicki obraditi). Ocediti potpuno od vode (ja kuvam u šerpi sa rupicama na poklopcu, kao i testeninu, pa prevrnem na poklopac, da izae sva voda, dok pripremam praziluk).

U šerpi na maslinovom ulju propržiti par tankih kolutova belog dela praziluka, na laganoj temperaturi, pa dodati beli luk koji je istisnut kroz presu, propržiti kratko, mešajuci, dok ne zamiriše.

Dodati prokuvan brokoli, naliti sa vrlo malo temeljca (ne mnogo, da ne bude retko), pa kratko propržiti, dodajuci so, biber, suvi biljni zacin i oprane i sitno iseckane listove svežeg bosiljka.

Skinuti sa plotne i u šerpu sa brokolijem dodati oceenu testeninu i sve izjednaciti mešanjem, pri cemu ce se neki delovi brokolija usitniti, a neki delovi ce ostati krupniji (bar ja tako volim, kada na serviranom tanjiru ima i celih bokora brokolija).

Poslužiti toplo, a pre serviranja posuti ribanim parmezanom.

### **Savet**