

Zeleni sos za testeninu



težina: **lako**

za: 2 osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g brokolija
- 200 g šampinjona
- 2 cenabelog luka
- 4 kašike parmezana
- 200 ml kreme 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.