

27. RECEPT-REZANCI Z BROKOLIJEM

Surovine:

Sestavine za 4 osebe

- 500 g brokolija
- 400 g rezancev
- 300 g smetanovega kremnega sira z zelišči
- 6 žlic mleka
- 2 ščepca soli
- 2 ščepca sveže mletega belega popra

Postopek:

Na kuhalnik pristavimo lonec z večjo količino osoljene vode (gl. nasveti). Medtem ko čakamo, da voda zavre, brokoli operemo in razdelimo na približno enako velike cvetke. Cvetke stresemo v slan krop in jih kuhamo približno 3 minute.

Cvetke brokolija s penovko poberemo iz lonca, v lonec pa stresemo rezance. Rezance kuhamo toliko časa, kot je označeno na embalaži. Pazimo, da jih ne razkuhamo.

V široki kozici zmešamo smetanov sir in mleko. Počasi segrevamo na zmernem ognju in občasno premešamo. Ko se omaka segreje, vmešamo blanširan brokoli in vse skupaj dobro premešamo. Po okusu začinimo s poprom in soljo.

Kuhane rezance dobro odcedimo in stresemo v kozico. Kozico odstavimo in rezance premešamo z omako. Pripravljeno jed razporedimo po krožnikih in postrežemo.

Vir: internet, Okusno.je

Paradižnikova solata z zelišči

Sestavine: 60 dag paradižnika

1 majhen koromač

2 mladi čebulici

1 neškropljena limona

olivno olje

šopek najljubših svežih zelišč (pehtran, bazilika, krebujica, koper, peteršilj, d)

sol in poper

Postopek:

Zelenjavo očistite in operite. Limono ožemite in lupinico nastrgajte. Paradižnik, koromač in mlado čebulico poljubno narežite. Sveža zelišča oplaknite in nasekljajte.

Olivno olje, limonin sok, sol, poper in malce limonine lupinice zmešajte ter prelijte zelenjavo. Zmešajte in potresite s svežimi zelišči.

Dober tek!