



Vegeterijanske taljatele

Sastojci

- 1 Limun
- 300 g Taljatele
- 10 g C Senf
- 1 sup. Kašika Maslinovo ulje
- 2 g C mleveni crni biber
- 10 g Rendani parmezan
- 100 g Čeri paradajz
- 50 g Grašak
- 2 Šargarepa

Uputstvo

1. Skuvajte taljatele po uputstvu sa kesice, a povrće ubacite u poslednjih 5 minuta kuvanja.
2. U međuvremenu, izrendajte koru sa polovine limuna, a iz celog iscedite sok.
3. U manji tiganj stavite iscedeni sok i promešajte sa C senfom, maslinovim uljem i C biberom po ukusu. Mešajte na laganoj vatri dok sos ne postane ujednačen.
4. Procedite skuvanu pastu i povrće, a 4 supene kašike vode u kojoj su se kuvali dodajte u limunov sos.
5. Stavite pastu u tiganj, zagrejte sos, dodajte vlašac i sve dobro izmešajte.
6. Razdelite u 4 plitke činije i dekorišite parmezanom, C biberom i preostalim vlašcem.

Prehrana

Ugljeni hidrati	63.32 g
Energija	352.51 kcal
Masti	5.55 g
Belančevina	12.19 g

30 Min

4 porcije