Pikantan One Pot recept



Obožavam One Pot recepte iz razloga što se mogu kombinirati po vlastitom guštu . Zašto se zove One Pote ? Iz razloga sto svi sastojci idu u wok a može se koristiti u duboka tava . Priprema je vrlo brza i jednostavna za sve nas koji imamo i nemamo puno vremena .

SASTOJCI :

500 g . pašte

1 L . povrtnog temeljca

200 ml . vrhnja za kuhanje

2 češnja češnjaka

¼ male žličice chilli pahuljica

1 velika glavica luka

600 g .smrznutog miješanog povrća (brokula , mrkva , karfiol)

4 žlice ulja

200 g . pancete

250 g . kukuruza iz konzerve

½ male žličice papra

100 g . pinjoli

100 g . parmezan sira

sol

PRIPREMA :

1 . oguliti i izrezati luk na sitne kockice …

2 . na sitno izrezati pancetu …

3 . u woku zagrijati ulje …

4 . dodati luk i češnjak pa dinstati 3 – 4 minute …

5 . dodati pancetu i nastaviti dinstati još 3 – 4 minute …

6 . dodati povrće , paštu , papar , sol po vašem ukusu , temeljac i vrhnje za kuhanje …

7 . izmiješati i poklopiti wok …

8 . kada pašta prokuha smanjiti vatru i kuhati oko 10 minuta ali to uvijek ovisi o pašti koju koristite . Povremeno miješati …

9 . nakon desetak minuta dodati parmezan i kukuruz zatim sve dobro izmiješati i kuhati još 2 – 3 minute …

10 . za kraj dodati chilli pahuljice i pinjoli te sve dobro izmiješati …







Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri