

jesenska tjestenina



3 sastojka do ručka...

Preukusno je ali nemoj zaboraviti cinjenicu koliko je ovo jednostavno I lagano. Naravno da možeš dodati vrhnje za kuhanje ali zbilja, vjeruj mi ne treba ti. Prelagano je za pripremu i svega ti treba 3 sastojka i naravno zacini. Ulje nisam koristila nego sam kobasice preprzila na suho.

Jesi kada probala ovu tjesteninu? Ja sam oduševljena, bez trunke ulja nakon cijedenja a niti jedna se nije zalijepila!

Recept

1 butternut tikva cca 1kg

2 reznja cesnjaka

4 kranjske kobasice

Zaćini po tvojoj želji (kod mene su bosiljak, ruzmarin, sol, papar, češnjak u prahu)

@koleda_tjestenina široki rezanci 400g

Tikvu dobro operi, prerezi i očisti od koštica. Stavi peci pola sata na 180 u air fryer ili na 200 u pećnicu.

Pecenu je izblendaj sa jednom sefljom vode od kuhanja paste.

Kobasice preprzi i dodaj pire od tikve, začine i ubaci svoju tjesteninu.

Ukrasi po želji zašto ne sa sjemenkama od bundeve??

Piši mi kako ti se sviđa!

#tjestenina#koledatjestenina#brzirecept#muskatnatikva#kremastiumak#sirokirezanci