

Tjestenina od leće s kremastim umakom od pečenih paprika



VRIJEME PRIPREME
> 30 min



BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

- 4 crvene paprike
- 3 češnja češnjaka
- 170 g Active Zone tjestenine od leće
- 300 g Active Zone posnog sira
- 150 - 200 ml vode od kuhanja tjestenine
- 1 žličica dimljene paprike u prahu
- sol
- naribani sir



Skeniraj za prikaz na web stranici



Paprike stavite na pleh obložen papirom za pečenje i pecite u pećnici na 220 °C oko 35 minuta, dok kožica ne potamni. Prebacite ih u zdjelu, pokrijte i ostavite 10 minuta, zatim ogulite i očistite od sjemenki.

Tjesteninu skuhaite u slanoj vodi i sačuvajte dio vode od kuhanja.

U blender stavite pečene paprike, posni sir, češnjak, dimljenu papriku, sol i vodu te blendajte u kremasti umak. Umiješajte tjesteninu i dobro promiješajte i po želji lagano zagrijte tek do vrenja.

Servirajte uz ribani sir.