
Tjestenina s graškom

Autor: Milan



Tjestenina s graškom.

Sastojci

300 g mladog graška (može i zaleđeni grašak)

150 g maslaca

250 g pilećih iznutrica

2 lista kadulje

sol

400 g tjestenine

1 rukohvat ribanog parmezana

konjak po želji

Način pripreme

Skuhajte *al dente* (ne prekuhati grašak).

Ocijedite ga.

stavite ga u lonac, s maslacem i nasjeckanim iznutricama (u početku miješajte češće).

Dodajte listove kadulje i nastavite s kuhanjem sasvim lagano podlijevajući vodom dok iznutrice ne budu dobro kuhane.

U loncu s mnogo slane vode skuhanu odabranu tjesteninu.

Ocijedite tjesteninu kuhanu *al dente* (ne prekuhanu).

Pospite ribanim sirom.

Odmah izmiješajte.

Dodajte umak od graška i iznutrica.

Ako želite još više začiniti jelo dovršite dodavanje malo konjaka.

Ostale napomene

Dobar tek.

Vrijeme pripreme	30 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie	600	Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	