



ЗЕМЯТА НА  
ТРАКИТЕ



## ПАСТА СЪС СПАНАЧЕНО ПЕСТО И СКАРИДИ

Рецептата е бърза и лесна. Сосът не преминава през топлинна обработка и е свеж, лек и много вкусен. Комбинира се чудесно с всички видове паста от „Земята на траките“.

### Необходими продукти

- 1 пакет СПАГЕТИ от натурална пшеница (500 г)
- 200 г пресен спанак
- 3 големи скилидки чесън
- 50 г настърган пармезан
- 50 г ядки по избор (кедрови, кашу, орехи или др.)
- 30 мл зехтин
- 2 жълтъка
- 10 бр. чери домати
- 100 г пармезан за поръсване
- черен пипер и сол на вкус



### Начин на приготвяне

Сложете в блендер и смесете измития спанак, чесъна, настъргания пармезан, ядките, зехтина, жълтъците, солта, черния пипер и други подправки по Ваш избор.

Сварете пастата, като спазвате инструкциите на етикета.

Сервирайте спагетите в подходяща чиния. Полейте обилно със соса и разбъркайте. Добавете жълтъците, които ще се сготвят от горещата паста. Нарезете домати наполовина и също ги добавете. Поръсете с настъргано твърдо сирене (пармезан, грана падано или друго по избор).

Сосът е подходящ и за другите видове паста, предлагани от „Земята на траките“.

Добър апетит!