

# Tortelliny s brokolicovo - zeleninovou omáčkou pro nejmenší



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 25min , Porce: 2

49 kalorií , 3 g cukrů , 1 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/tortelliny-s-brokolicovo-zeleninovou-omackou-pro-nejmensi>

## Příprava

Nejprve si uvaříme tortellini dle návodu na obalu. Mezitím co se nám vaří těstoviny, brokolici si rozebereme na malinké růžičky, omyjeme a v hrnci, zalité vodou dusíme. Jakmile začne být brokolice měkká, přisypeme sušenou zeleninu a bazalku a ještě chvíli povaříme. Brokolice by se nám měla rozvařit. Poté zalijeme mlékem a ještě asi 2 minuty povaříme. Poté odstavíme z ohně a tyčovým mixérem rozmixujeme. Omáčka by se nám měla samotnou zeleninou zahustit. Podáváme s tortellinami.



### Tip k receptu

Místo tortellin můžeme zvolit jakékoliv těstoviny.



## Ingredience

- ✓ 1 hrst tortellin
- ✓ 150 g brokolice
- ✓ 1 hrst sušené zeleniny
- ✓ 1 hrneček mléka
- ✓ 1 lžička bazalky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Děti do 5 let, Hlavní chod