



Sos de dovleac și brânză

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 15 min

Timp total 25 min

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

- 50 g parmezan, în bucăți
- 1 Buchet de patrunjel de frunze, fara tulpini
- 50 g Ceapă, înjumătățită
- 1 Cățel de usturoi
- 20 g unt
- 350 g carne de dovleac, în cuburi
- 1 Cub supă de legume (pentru 0,5 l)
- 200 g smântână
- ½ linguriță de sare
- ½ linguriță de piper
- 2 Preț nucșoară
- ½ linguriță cimbru, uscate
- 200 g crema de branza, lumina

Pregătire

1. Adăugați parmezan în vasul de amestecare, tăiați timp de **15 sec./nivel 10** și decantați.
2. Se adauga patrunjelul in vasul de amestecare, se toaca **3 sec./viteza 8** si se decanteaza.
3. Se pune ceapa si usturoiul in vasul de amestecare, se toaca timp de 3 secunde/viteza 5 si se aluneca in jos cu spatula.
4. Se adaugă unt și sote timp de **2 min./120°C/pasul 2**.
5. Se adaugă carne de dovleac și sote timp de **4 min./100 °C / nivel 1**.
6. Adăugați cuburi de bouillon și smântână și gătiți timp de **8 min./100 °C / pasul 1**.
7. Adăugați pătrunjel tocat, sare, piper, nucșoară, cimbru, cremă de brânză și parmezan, gătiți timp de **2 min./90°C/pasul 2** și piure timp de **20 sec./pasul 6**. Se serveste sosul de branza de dovleac fierbinte cu paste sau orez.

Sugestii & Sfaturi

- Se serveste spaetzle de rosii cu sos de dovleac si branza ca fel de mancare vegetariana.