



Taitei de boia de ardei pentru cei care se grabesc

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 5 min

Timp total 20 min

Dimensiunea porției 2 portii

Ingredient

- 100 g Emmentaler, în bucăți sau 100 g Gouda, Evul Mediu, în bucăți
- 200 g de Ajvar
- 500 g Apă
- 100 g smântână
- 1 Cub supă de legume (pentru 0,5 l)
- 250 g Tăiței, de exemplu Spirali, Radiator sau Farfalle

Pregătire

1. Puneți brânza în vasul de amestecare, tăiați **5 sec./nivel 7** și decanați.
2. Puneți cuburi de ajvar, apă, smântână și bouillon în vasul de amestecare și aduceți la fierbere timp de **6 min./100°C/pasul 1**.
3. Adăugați pastele, gătiți timpul conform instrucțiunilor **ambalajului/100°C/invers/step lingură** până la al dente și serviți presărat cu brânza.

Pregătire

- 1 Puneți brânza în vasul de amestecare, tăiați **5 sec./nivel 7** și decanați.
- 2 Puneți cuburi de ajvar, apă, smântână și bouillon în vasul de amestecare și aduceți la fierbere timp de **6 min./100°C/pasul 1**.
- 3 Adăugați pastele, gătiți **timpul conform instrucțiunilor ambalajului/100°C/↺/step 4** până la al dente și serviți presărat cu brânza.