



Mrkvové cestoviny s bryndzou

Suroviny:

320 g mrkvy

3 ks cibule šalotka

4 pl olivového oleja

2 ks vetvičiek rozmarínu

90 g stonkového zeleru

250 g kokosového mlieka

120 g bryndze

500g cestovín

čierne korenie

morská soľ



Postup:

- 1** Na olivovom oleji v stredne veľkom hrnci 5 minút opečieme nadrobno pokrájanú šalotku. Pridáme štipku čerstvo pomletého čierneho korenia a jednu celú vetvičku rozmarínu, miešame ďalšiu minútu. Potom pridáme nadrobno pokrájaný zeler aj mrkvu (1 kus odložíme bokom) a ďalších 20 minút opekáme, občas premiešame, až kým vláčna cibuľa začne hnednúť a mrkva zmäkne. Zalejeme vodou (300 ml), pridáme morskú soľ (1 KL) a pod pokrievkou varíme 15 minút.
- 2** Medzitým uvaríme ľubovoľné cestoviny podľa návodu. Odloženú mrkvu a zvyšok rozmarínu pokrájame na menšie kúsky a krátko opečieme na olivovom oleji, neskôr nimi ozdobíme hotové porcie.
- 3** Z uvarenej zeleniny vyberieme rozmarín a nepravidelne ju rozšľaháme ponorným mixérom, nie úplne dohladka. Prilejeme kokosové mlieko a za neustáleho miešania ešte prevaríme. Omáčku zmiešame najprv s pretlačenou bryndzou, potom s cestovinami, pridáme opečenú mrkvu s rozmarínom a ihneď podávame.