

## Värsked jänesevorstid speltapastaga



### Ettevalmistamine

1. Kūpsetada vorst vastavalt juhistele.
2. Keeta pasta teisel kastmepannil soolases vees. Enne keetmise lõppu lisada brokkoli. Pärast keetmist asetada kõik sõelale.
3. Kuumutada praepannil õli, lisada hakitud sibul ja küüslauk ning kūpsetada, kuni need hakkavad pehmenema (umbes 2 minutit). Seejärel lisada viilutatud kūpsetatud vorstid ning jätkata kūpsetamist kuni vorstide pruunistumiseni.
4. Segada koos brokkoliga pasta sisse, jätkata kūpsetamist kogu aeg segades umbes 1 minuti jooksul, seejärel maitsestada soola ja pipraga. Enne serveerimist puistata peale riivitud kõva juust.

[Tagasi retsept nimekirja](#)



### KOOSTISAINED

250 g	KITCHEN me värsked jänesevorste
2 sl	Oliiviõli
1	Küüslauguküüs
1	Sibul
1	Brokkoli
30 g.	Kõva juustu
Vastavalt maitsele	Soola
Vastavalt maitsele	Must pipar