

ПАСТА ПЕРЛИ, ЗЕЛЕНЧУЦИ & БРОКОЛИ

Сезонна рецепта със зимен вкус, подходяща за първата му паста

СЪСТАВКИ

20 гр	Паста Sabbiolina
40 гр или половин бурканче	Хомогенизирани зеленчуци микс
40 гр или половин бурканче	Хомогенизирани броколи
5 гр или 1 ч.л.	Маслиново масло екстра върджин

ПРИГОТВЯНЕ

1. Сложете тенджерата с **несолена вода** да заври и гответе пастата Sabbiolina за около 2 минути. Оставете чаша вода за готвене настрана.
2. Пригответе соса: в малка купа смесете половин бурканче **хомогенизирани зеленчуци микс (40 г)** с половин буркан **хомогенизирани броколи (40 г)**. Трябва да получите течен и не много гъст сос; ако предпочитате, разрежете бурканчетата с няколко супени лъжици вода за готвене
3. **Отцедете пастата** Sabbiolina при достигната готовност и я комбинирайте със соса
4. Завършете ястието с лъжичка маслиново масло екстра върджин и поднесете .

Време за приготвяне	12'
----------------------------	-----

СЪВЕТИ

- Пълна рецепта за паста, препоръчвана **от 8 месеца** освен ако педиатърът не е препоръчал друго
- Тази паста има **формат и размер**, предназначена за детето да свикне да яде безопасно паста.
- Можете да пригответе това ястие **с хомогенизирани грах и тиквички** като алтернатива и да се забавлявате, като стимулирате любопитството на вашето бебе с много форми на паста Plasmon, като паста Bebiriso.
- Рецептен източник на **фибри, калций и витамини от група В**
- Алергени: **пшеница**. Може да съдържа следи от: **мляко, лупина, яйца**

