



Pasta ar sparģeļu krēmu

Sastāvdaļas:

1 sparģeļu buntīte

150 mililitri saldaiss krējums

2 ķiploka galviņas, nomizotas, bet nesadalītas

50 gramu sarīvēta Parmezāna siers

250 gramu pastas, vēlams tagliatelle



Pagatavošana: sagatavo sparģeļus vārīšanai, nogriežot kātu galus, ja nepieciešams. Mazā pannā vai katliņā liek vārīties saldo krējumu ar ķiploku galviņām. Kad saldaiss krējums ir uzkaisis, no tā izņem ķiploku galviņas un ļauj atdzist. Vārošā sālsūdenī novāra sparģeļus - 3-8 minūtes, līdz tie mīksti. Notecina un kopā ar 1/2 sarīvētā siers pievieno saldaiss krējumam. Masu sablenderē līdz tā ir viendabīga. Saskaņā ar norādījumiem izvāra pastu, notecina. Sajauc kopā ar siltu pagatavoto sparģeļu krēmu (ja nepieciešams, to uzsilda vēlreiz). Pasniedz, pārberot ar atlikušo siers.