

ВЕЧЕРЯ

Паста с цвекло и сирене

Мека паста в лек розов сос от цвекло и кисело мляко, поръсена с натрошено сирене. Лесна вечеря, чийто цвят кара децата да опитат цвеклото с любопитство.



Подготовка: 75 мин **Готвене:** 30 мин **Общо:** 105 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Глутен

Съставки

- 200 гр. дребна паста (например малки мидички)
- 1 средно цвекло
- 1 малка скилидка чесън
- 100 гр. кисело мляко
- 2 с.л. зехтин
- 1 ч.л. лимонов сок
- 80 гр. обезсолено сирене
- 1 с.л. нарязан пресен копър

Начин на приготвяне

1. Накиснете сиренето в студена вода за поне 1 час, като смените водата веднъж, и го отцедете добре.
2. Обелете цвеклото и го нарежете на малки кубчета. Обелете чесъна.
3. Сварете кубчетата цвекло заедно с чесъна в малко вода за 20-25 минути, докато омекнат напълно, и ги отцедете.
4. Междувременно сварете пастата според указанията на опаковката, докато стане съвсем мека.
5. Отцедете пастата, като запазите 4 с.л. от водата.
6. Пасирайте цвеклото и чесъна с киселото мляко, зехтина, лимоновия сок и 2 с.л. от водата до кремообразен сос.
7. Смесете пастата със соса и добавете от запазената вода, ако сосът е гъст.
8. Оставете пастата да се охлади леко, за да не се разтопи сиренето.
9. Натрошете сиренето на ситно и поръсете всяка порция заедно с копъра.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворена кутия в хладилник до 2 дни, а сиренето добавяйте в чинията.
- Преди повторна консумация затоплете на слаб огън с 1-2 лъжици вода, без да оставяте соса да заври.

Съвети

- Може да изпечете цвеклото ден по-рано, цяло и увито във фолио, на 200°C за около 1 час, докато омекне. Пазете го в затворена кутия в хладилника, а преди готвене го обелете, нарежете на кубчета и го пасирайте с чесъна, сварен 5 минути.
- Сосът от цвекло оцветява дрехите, затова сложете на детето лигавник преди хранене.