

## الباستا الوردية النباتية

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
الهكونات:

- 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1/2 بصلة, مفرومة + رشة من الملح
- 4 فصوص ثور, مفرومين
- 2 كوب من المشروم , مقطع شرائح
- 2 ملعقة صغيرة من البهارات الإيطالية المتنوعة
- 2 ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من خل التفاح
- 2 ملعقة كبيرة من الهاء
- 2 كوب من الباستا من اختيارك

صلصة القرنبيط و الكاجو:

- 3/1 كوب من الكاجو الني, منقوع لمدة 3 ساعات أو خلال الليل
- 1/2 كوب من القرنبيط المسلوق أو المطبوخ على البخار
- 1 كوب من ورقة الخضار
- 2 ملعقة كبيرة من الخهيرة الغذائية

الخطوات:

1. أولاً نبدأ بعمل الصلصة من خلال وضع كل مكوناتها (نتأكد من أن الكاجو منقوع مسبقاً) في الخلاط و نخفق حتى يصبح المزيج أهدس. ثم نتركه جانباً.
2. وفي هقلاة كبيرة, نسخن زيت الزيتون على درجة حرارة متوسطة, ثم نضيف البصل برشة ملح و نقلبه لمدة حوالي 5 دقائق حتى يصبح أطرى.
3. ثم نضيف المشروم و نقلي قليلاً فقط لمدة 30 ثانية.
3. ثم نضيف المشروم و نطهي لمدة 5 دقائق حتى يطهى جيداً, و نضيف البهارات الهجفة, الملح, صلصة الطماطم, الخل, والهاء. نقلبه ثم نتركه يتشرب لمدة 5 دقائق على نار هادئة.
4. الذن نضيف الصلصة و نوزج الهكونات معاً جيداً.
5. في نفس وقت عمل الصلصة نقوم بطهي الباستا وفقاً لتعليمات العبوة. عندها تصبح الباستا جاهزة, نضيفها ثم نضيفها الى الهقلاة ونقلبها جيداً مع الصلصة.
6. ننقلها الى طبق التقديم, ونزينها بالقليل من الطماطم الهجفة في الشمس و الطماطم الصغيرة إذا كنتر تحبونها, و نبدأ بتناولها !