Doma?a pasta

harvey norman zagreb, bella forma, homesweethome, ekupi, mall.hr, bazzar.hr, kreni zdravo, Emmezeta, my houseNikad nisam mislila da ?u sama doma raditi pastu. Kad sam bila manja mama i baka su uvijek radile rezance, krpice i svašta nešto doma li ja se nisam nikad usudila. Ni sama nemam pojima zašto. To sam odlu?ila promijeniti onog trenutka kad mi je stigao genijalan nastavak za KitchenAid imenom 5KSMPRA koji se sastoji od 3 dijela - za rolanje tijesta, izradu Fettuccina i Špageta.

Tu je po?eo strah da ja to ne?u mo?i, da je komplicirano itd. Ali nisam se dala smesti te sam zamolila našeg šefa kuhinje da mi pokaže kako on to radi, te da mi da recept. Taj recept se pokazao kao pravi pogodak iako sam na po?etku imala malo problema jer se jako mrvio. Razlog mrvljenju je to da u profi kuhinji te sve mrvice spoje s mašinom za vakumiranje, a pošto ja to nemam (a vjerojatno ni vi) malo sam se namu?ila, ali bitno je to da je uspjelo!

Snimila sam vam i video sa cijelom pripremom i predstavljanjem ovih nastavaka, a ispod možete na?i recept za print.

Kroz tjedan na blog ?u staviti još dva recepta jer sam pastu odmah nakon izrade i isprobala. Bit ?e to fettuccine sa svježim gljivama i ?ešnjakom te špagete s gorgonzolom, sme?im maslacem i maslinama.

I znake kaj? Sama izrada je bila skroz jednostavna. Mogu si zamisliti da si uzmem jedan dan u mjesecu i napravim nam za doma pastu. Tu sam se naravno i savjetovala kako pastu najbolje ?uvati te smo došli do zaklju?ka da ju je najbolje složiti u gnijezda, dobro pobrašniti i tako smrznuti. Kad vam treba pasta, jednostavno ubaciti u slanu kipu?u vodu te promiješati vilicom. Kuha se ca. 5 minuta i spremna je konzumaciju!

Ajde da ne duljim više, sve sam vam ispri?ala i u videu :)

Ovaj post napravljen u suradnji sa KitchenAid Hrvatska. Mikser i sve dodatke možete kupiti na sljede?im prodajnim mjestima:

Harvey Norman Zagreb, Bella Forma, Homesweethome, ekupi, mall.hr, bazzar.hr, Kreni zdravo, Emmezeta itd.