

שקופות טעים
עם טרה!



טרה
שמנת
מתוקה
38%

שמנת עמידה
קצוץ 38% שומן
למיניאליזציה

בועות שמח!

טרה

ללא חומרים
משמרים



**המתכון שמכניס
טוב הביתה
למשפחת מור
פסטה מוקרמת בתנור**



6



עם רצון ומוטיבציה הכל
הולך



חצי שעה



המרכיבים:

שקית פסטה שאוהבים מבושלת במים רותחים ומסוננת.
לרוטב רוזה:
3 כפות שמן זית
3 שיני שום כתושים
250 גרם רסק עגבניות
כוס מים
250 מ"ל שמנת מתוקה טרה
מעט בזילקום
כפית סילאן
מעט מלח ופלפל שחור
200 גרם גבינה צהובה מגורדת טרה.

אופן הכנה:

במחבת מזהיבים מעט את השום עם השמן, מוסיפים את הרסק והמים, לאחר מכן את השמנת והסילאן ולערבב עד שהרוטב מסמיך - 5 דקות על להבה בינונית. מסדרים את הפסטה בתבנית ואחר כך שופכים הרוטב על הפסטה, מפזרים גבינה צהובה וחתיכות בזיליקום. מכניסים להקרמה בתנור על תכנית גריל 5-7 דקות או עד הזהבה ומגישים חם.