



## Ingrediente

Ardei gras rosu - 1 bucata  
Ardei gras verde - 1 bucata  
Broccoli - 100 de grame  
Busuioc verde - 20 de grame  
Cimbru verde - 20 de grame  
Ciuperci - 100 de grame  
Cub Knorr Legume - 1 bucata  
Hribi congelati - 300 de grame  
Kaiser - 300 de grame  
Paste - 400 de grame  
PatrunjelPiept de curcan - 200 de grame  
Praz - 1 bucata  
Rosii cherry - 100 de grame  
UsturoiUsturoi salbatic - 10 grame

 60 de minute

 8 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Pastele se fierb al dente cu un praf de sare, se strecoara si se lasa la racit. Broccoli se taie buchetele, se oparesc in apa cu sare.
2. In tigaia cu ulei incins, se adauga unt si se rumeneste putin sunca. Apoi se rastoarna intr-o tigaie mai mare in care se adauga toate ingredientele, pe rand: carnea, prazul, ardeiul. Se calesc ciupercile in unt. Se rastoarna in tigaia cu carne si se rumenesc 10 minute.
3. Se condimenteaza cu un cub Knorr de legume, cativa catei de usturoi, sare, piper, condimente italienești pentru paste, usturoi salbatic. Intr-o tigaie tip grill se calesc palarioarele de ciuperci.
4. Intr-un vas termorezistent uns, se pun palariutele si se presara cu condimente pentru paste si sare; in mijlocul fiecarui cuibulet de spaghetti, punem cate o portie de umplutura, rosii cherry, iar, intre cuibulete, buchetele de broccoli. Se presara cu branza rasa. Se pun 15 minute in cuptor la 180°C.
5. Cuiburile se decoreaza cu verdeata tocata si ketchup.

*Pofta buna!*