**Brokolicové špagety z jednoho hrnce**

Nemáte mnoho času na vaření? Potom jsou pro vás těstoviny z jednoho hrnce ideálním pokrmem. Navíc, pokud využijete [multifunkční elektrický tlakový hrnec Sage SPR680BSS](https://www.sagecz.cz/elektricky-tlakovy-hrnec/spr680bss) , stačí vybrat ty správné ingredience. Všechno ostatní bude mít pod kontrolou on.

* Náročnost: jednoduché
* Počet porcí: 2 osoby
* Doba přípravy: cca 45 min

Suroviny

* 3 lžíce olivového oleje
* 1 cibule
* 1 stroužek česneku
* 0,5 l zeleninového vývaru
* 200 ml 12% smetany
* 50 g mandlí
* sůl
* pepř
* 300 g celozrnných špaget
* 300 g brokolice
* sýr Parmigiano-Reggiano
* hrachové klíčky

Postup

* Do nádoby tlakového hrnce SAGE SPR680BSS dejte olivový olej a zapněte funkci SAUTÉ/SEAR. Začnou blikat 3 diody u teploty a hrnec se bude předehřívat. Jakmile svítí všechny 3, hrnec je předehřátý.
* Na rozpáleném oleji lehce orestujte nadrobno nakrájenou cibuli a ke konci přidejte prolisovaný česnek. Velmi krátce restujte, dokud se česnek nerozvoní.
* Poté do hrnce dejte vývar, smetanu, nasekané mandle najemno, osolte a opepřete. Vše promíchejte a vložte špagety. Špagety si v jejich polovině zlomte, aby se lépe do hrnce vešli a správně uvařili.
* Vše ještě promíchejte a hrnec uzavřete otočením madla hrnce po směru hodinových ručiček. Jakmile je víko správně uzamčené, zazní zvukové upozornění.
* Zvolte funkci SOUP. Teplota nastavte na střední stupeň a na časovači nastavte 5 minut a stiskněte tlačítko PLAY/STOP.
* Po stisknutí se bude hrnec předehřívat na požadovanou teplotu a po jejím dosažení se spustí odpočet.
* Po zaznění zvukového signálu se automaticky začne z hrnce upouštět pára pro odjištění pojistky proti otevření.
* Jakmile klesne tlak v hrnci, pojistka zapadne a víko jde otočením otevřít.
* Po pěti minutách přidejte, k částečně vařeným těstovinám, na menší kousky nakrájenou a očištěnou brokolici. Promíchejte a dejte znova vařit na funkci SOUP při střední teplotě a době vaření 5 min.
* Hrnec znovu uzavřete a stiskněte PLAY/STOP a nechte hrnec pracovat. Po stisknutí se bude hrnec předehřívat na požadovanou teplotu a po jejím dosažení se spustí odpočet.
* Po zaznění zvukového signálu se automaticky začne z hrnce upouštět pára pro odjištění pojistky proti otevření.
* Jakmile klesne tlak v hrnci, pojistka zapadne a víko jde otočením otevřít.
* Při servírování ozdobte porci špaget plátky sýra Parmigiano-Reggiano, klíčky z hrachu a trochou nasekaných oříšků.

**O značce Sage:**

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty jsou prodávány ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Brevillu se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na 3 roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společnosti Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sagecz.cz](http://www.sagecz.cz).

**Kontakt pro média:**

Hedvika Přibová

PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22

[hedvika@phoenixcom.cz](mailto:hedvika@phoenixcom.cz)

+420 774 273 821