



Cestoviny s avokádovým pestom a sušenými paradajkami

🕒 20–30 Min   

Príprava

- 1 Prived'te osolenú vodu do varu. Opražte píniové oriešky na suchej nepril'havej panvici do zlatista a odložte nabok.
- 2 Príprava pesta: Prekrojte avokádo na polovice, vyberte kôstku a vyberte dužinu do misky. Umyte bazalku a otrhajte lístky. Ošúpte a nahrubo nakrájajte strúčik cesnaku. Rozmixujte avokádo, bazalku, cesnak a jednu ČL talianskych bylín Kotányi s olivovým olejom, potom podľa ochuťte šťavou z polovice citróna, soľou a korením.
- 3 Uvarte cestoviny podľa návodu na obale, tým nebudú al dente.
- 4 Nakrájajte sušené paradajky na pásiky a dve tretiny paradajok vmiešajte do pesta.
- 5 Pridajte cestoviny a v miske premiešajte s pestom. Naservírujte na tanieri, ozdobte píniovými orieškami a zvyškom sušených paradajok a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

🍷 = Kotányi Produkty

500 g	Rezance
2 kus	Avokádo
80 g	Paradajky, sušené
40 g	Píniové oriešky
20 g	Bazalka, čerstvá
1 kus	Strúčik cesnaku
0.5 kus	Citrón
3 PL	Olivový olej
1 ČL	🍷 Talianske byliny
1 štipka	🍷 Himalájska soľ
1 štipka	🍷 Čierne korenie celé

