

Cestoviny s avokádovým pestom a sušenými paradajkami

20–30 Min

Príprava

1 Priveďte osolenú vodu do varu. Opražte píniové oriešky na suchej nepriľnavej panvici do zlatista a odložte nabok.

2 Príprava pesta: Prekrojte avokádo na polovice, vyberte kôstku a vyberte dužinu do misy. Umyte bazalku a otrhajte lístky. Ošúpte a nahrubo nakrájajte strúčik cesnaku. Rozmixujte avokádo, bazalku, cesnak a jednu ČL talianskych byliniek 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 taniere, ozdobte píniovými orieškami a zvyškom sušených paradajok a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

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