



# 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 |

