

Makaron z pesto z awokado i suszonymi pomidorami

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

500 g	Makaron linguine
2 szt.	Awokado
80 g	Pomidory, suszone na słońcu
40 g	Orzeszki piniowe
20 g	Świeża bazylia
1 szt.	Ząbek czosnku
0.5 szt.	Cytryna
3 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
1 szczypta	Sól Himalajska
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Przygotowanie

1. Zagotuj osoloną wodę. Upraż orzeszki piniowe na suchej, nieprzywierającej patelni, aż staną się złocistobrązowe, odstaw je na bok.
2. Przygotowanie pesto: przekrój awokado na pół, usuń pestkę i umieść miąższ w misce. Umyj bazylię i oderwij liście. Obierz i grubo posiekaj ząbek czosnku. Wymieszaj awokado, bazylię, czosnek i jedną łyżkę mieszanki przypraw Zioła Włoskie Kotányi z oliwą z oliwek, a następnie przypraw do smaku sokiem z połowy cytryny, solą i pieprzem.
3. Ugotuj makaron al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
4. Pokrój suszone pomidory na paski i wymieszaj dwie trzecie pomidorów z pesto.
5. Dodaj makaron do miski z pesto i wymieszaj. Podawaj na talerzach, udekoruj orzeszkami piniowymi i resztą suszonych pomidorów.