



Паста с песто от авокадо и сушени домати

🕒 20–30 Минути 🍴🍴🍴

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Лингуини
2 бр.	Авокадо
80 g	Домати, сушени
40 g	Кедрови ядки
20 g	Босилек, пресен
1	Скилидка чесън
Половин	Лимон
3 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	♦ Рустикана
Щипка	♦ Хималайска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Оставете подсолена вода да заври. Препечете кедровите ядки в сух незалепващ тиган до златистокафяво и сложете настрана.
- 2 За да направите пестото: Нарежете авокадото наполовина, отстранете костилката и поставете месестата част в купа. Измийте босилека и откъснете листата. Обелете и нарежете на едро скилидката чесън. Смесете авокадото, босилека, чесъна, сока от половин лимон и една ч.л. Рустикана Kotányi със зехтина, след това подправете на вкус със сол и черен пипер.
- 3 Сгответе пастата според инструкциите на опаковката, докато станат ал денте.
- 4 Нарежете сушените домати на ивици и добавете две трети от доматиите в пестото.
- 5 Изсипете пастата и смесете с пестото в купа. Сервирайте в чинии, гарнирайте с кедровите ядки и останалите сушени домати и сервирайте.

