



# Špageti s avokadom i gorgonzolom

🕒 30–35 Min   

## Priprema

### Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|               |                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------|
| 500 g         | Špageta                                            |
| 2 kom.        | Luka                                               |
| 2 kom.        | Češnja češnjaka                                    |
| 200 ml        | Kokosovog mlijeka                                  |
| 100 ml        | Slatkog vrhnja za tučenje                          |
| 2 kom.        | Avokada                                            |
| 100 g         | Mladog špinata, svježeg                            |
| 150 g         | Gorgonzole                                         |
| 0.5 kom.      | Limuna                                             |
| 1 jušna žlica | Pirea od rajčice                                   |
| 1 vrećica     | ♦ Kurkuma s chilljem, kardamomom i drugim začinima |
| 1 prstohvat   | ♦ Morska sol gruba                                 |
| 1 prstohvat   | ♦ Papar crni zrno                                  |

- 1 Zakuhajte slanu vodu i skuhajte tjesteninu prema uputama na pakovanju tako da bude al dente. Uzmite malo vode u kojoj se tjestenina kuha i spremite za kasnije.
- 2 Ogulite luk i češnjak, tanko ih nasjeckajte pa popržite na dvije žlice maslinova ulja. Dodajte začinsku mješavinu Kurkuma i popržite nekoliko sekundi. Odmah deglazirajte tavu kokosovim mlijekom, slatkim vrhnjem za tučenje i sokom pola limuna. Dodajte koncentrat rajčice i pustite da zakuha. Začinite solju i paprom po želji.
- 3 Prerežite avokado, izvadite košticu i narežite na kriške. Žlicom izvadite meso iz kože. Zagrijte drugu tavu s dvije jušne žlice maslinova ulja te popržite narezani avokado 1 – 2 minute s obje strane do zlatnožute boje.
- 4 Dodajte špagete u umak i dobro promiješajte. Ako je umak pregust, dodajte malo vode od kuhanja tjestenine. Promiješajte s mladim špinatom i ostavite kratko vrijeme da se prožme.
- 5 Poslužite špagete na tanjure, ukasite avokadom i komadićima gorgonzole te posolite i popaprite po želji.

