

Špagety s avokádovou omáčkou

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu a slijeme je. 2 zralá avokáda, bazalku, 2 stroužky česneku a 2 lžice citronové šťávy rozmixujeme dohladka, osolíme a opepříme. Za chodu mixéru přiléváme pomalu olivový olej. Ve velké míse smícháme těstoviny a avokádovou omáčkou, přihodíme rajčátka, listy bazalky a podáváme.

Ingredience

- **Rajčata** - 80 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citrony** - 40 g
- **Bazalka čerstvá** - 6 g
- **Olivový olej** - 80 g
- **Avokádo** - 300 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Špagety 250 g** - 350 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g

