

Dýňové špagety s bazalkovým pestem a tuňákem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Bazalkové pesto: Rozdrtíme 20 g piniových oříšků, 10 g bazalky a 10 g sýra. Přidáme 15 g olivového oleje a dobře rozmixujeme do jemného pesta. Špagety: Dýni oloupeme a nakrájíme na tenké a dlouhé plátky. Na rozehřátou pánev přidáme lžici olivového oleje a osmažíme nakrájený česnek. Přidáme dýňové špagety a mírně osmažíme al dente na středním až silném plameni. Tuňáka scedíme a smícháme se špagetami. Servírujeme na talíři spolu s bazalkovým pestem. Ozdobíme čerstvými lístky bazalky.

Ingredience

- Česnek - 3 g
- Dýně Hokkaido - 400 g
- Jedlá sůl - 3 g
- Bazalka čerstvá - 25 g
- Olivový olej - 25 g
- Parmazán 100 g - 30 g
- Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA - 200 g
- Pepř černý mletý 20 g - 2 g

