

Zeleninové nudle s krémovou bazalkovou omáčkou

Počet porcí: 1

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kešu oříšky si namočíme ve vodě cca 1 hodinu. Připravíme si 1 ks mrkve, 1 ks cukety, ředkvičku a nastrouháme je na široké nudle. Můžeme použít speciální ruční kráječ, nebo nudle můžeme udělat i jednoduchou škrabkou na zeleninu. Hotové nudle vyskládáme na talíř. Rozmixujeme kešu s bazalkou a česnekem. Ochutíme solí, pro výraznější chuť přidáme pár kapek citronu. Krém nalijeme na nudle. Jednoduchá lahoda je hotová.

Ingredience

- **Cuketa** - 120 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Ředkvičky** - 20 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Citróny** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Směs ořechů** - 50 g

