

Penne s avokádem a smetanou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme si Penne. Vyjmeme penne z obalu a propláchneme v cedníku pod studenou vodou. Omyjeme avokádo, rozkrojíme ho a vydlabeme dužinu. Na zahřátou pánev dáme smetanu nebo sýr ricotta a mléko, vše pečlivě promícháme do hladka. Dochutíme solí, pepřem a vmícháme petrželku. Přidáme rozmačkané avokádo a až bude vše promíchané, přidáme na pánev penne. Chvilí vše prohříváme a mícháme tak dlouho, aby byly všechny penne obalené omáčkou. Omáčka nemusí projít varem. Penne servírujeme na talíř či do misky a posypeme čerstvě nastrohaným parmazánem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Avokádo** - 80 g
- **Parmazán 100 g** - 30 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 20 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 80 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Slim Pasta® Penne 270 g** - 270 g

