

Těstoviny se šunkou a avokádem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na pánvi rozežřejeme olej a šalotku nasekanou najemno v něm orestujete, dokud nebude měkká. Vmícháme čerstvý nakrájený rozmarýn. Restujeme další 1–2 minuty. Pak přimícháme všechno ostatní (200 g uzené šunky nakrájené na nudličky 1 avokádo nakrájené na kostky nastrouhaná kůra z 1/2 citronu 2 lžíce crème fraîche nebo zakysanou smetanu). Velmi jemně prohřejeme, nakonec smícháme s okapanými těstovinami. Ihned servírujeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Rozmarýn čerstvý** **18 g** - 4 g
- **Citróny** - 5 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Avokádo** - 200 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 %** **180 g** - 30 g
- **Bochánek Madrid** **1,4 kg** - 200 g
- **PROCEL® - těstoviny bez lepku** **250 g** - 800 g

