

# Przy **GOTUJMY** LEPSZY ŚWIAT



## Spaghetti z sosem z awokado

Receptura na 2 porcje

### Składniki

makaron pełnoziarnisty spaghetti	200 g
mąka	10 g
cebula	1 szt.
awokado	1 szt.
pomidory	2 szt.
czosnek	1 ząbek
oliwa z oliwek	1 łyżka
napój roślinny	120 ml
świeże listki bazylii	1 garść
orzeszki piniowe	30 g

### Wykonanie:

Ugotuj makaron zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Pokrój cebulę na małe kawałki i smaż na oliwie z oliwek na małym ogniu, przez około 10 minut lub do momentu, aż stanie się półprzezroczysta.

Dodaj mąkę i mieszaj, aż mąka wchłonie płyn.

Dodaj mleko roślinne i kontynuuj mieszanie, aż sos zgęstnieje. Wyłącz ciepło.

Drobno zmiel liście bazylii wraz z czosnkiem w robocie kuchennym lub mikserze. Dodaj awokado i sos z białej cebuli i miksuj, aż powstanie gładka mieszanka.

Połącz spaghetti i sos na patelni i pozwól mu się podgrzać na średnim ogniu.

Ostrożnie praż orzeszki piniowe na małym ogniu, aż będą jasnobrązowe.

Uprażone orzeszki zmiel w blenderze.

Pokrój pomidora na kawałki.

Podawaj spaghetti ze świeżymi pomidorami, całość posyp zmielonymi orzeszkami piniowymi.