Bazyliowe spaghetti raw

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min

2 porcje

Składniki:

- cukinia młoda - 1 szt.
- sos: -
- orzechy włoskie - 1 szklanka
- awokado dojrzałe - 1 szt.
- bazylia listki z dwóch krzaczków -
- czosnek - 4 ząbek
- mikrolistki z groszku czerpanego - trochę
- mikrolistki słonecznika - trochę
- sok z cytryny - 3 łyżka
- oliwa - 2 łyżka
- sól z ziołami - do smaku
- bazylia suszona - 1/2 łyżeczka
- pomidorki cherry - 6 szt.
- pomidory suszone z oliwy - 2 szt.
- do dekoracji: -
- słonecznik - 2 łyżeczka
- olej z czarnuszki lub inny - kilka kropel
- pomidory suszone z oliwy - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy zalewamy wodą i moczymy kilka godzin. Przed miksowaniem przepłukujemy.

KROK 2: Cukinię odcinamy końcówki i przepuszczamy przez krajalnicę spiralną. Wykładamy na talerze.

KROK 3: Składniki sosu miksujemy razem, gdyby sos był zbyt gęsty dodajemy wody i miksujemy ponownie. Próbujemy, dosmaczamy.

KROK 4: Wykładamy sos na cukinię dekorujemy, na wierz możemy położyć kilka

spirali z cukinii, posypujemy słonecznikiem, polewamy olejem i możemy jeszcze wyłożyć pomidorki suszone z oliwy pocięte w paski.

Smacznego!